



～「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造
に向けた基本的な考え方～

平成23年(2011年)2月

札幌市

はじめに

食は生命や健康を支える基本となるものであり、食品の安全確保は私たち市民の生活にとって不可欠なものです。

また、札幌市では、北海道の強みである豊富な「食」を活かしたまちづくりを進めており、食品の安全確保は、食産業や観光を支える大切な基盤でもあります。

食品の安全を確保するためには、生産者から製造者、販売者、そして消費者まで食品に関わるすべての人が、食品の安全性に関する情報を共有化し、信頼関係を築きながら、食品による健康への被害を最小限にするために協力して取り組む必要があります。

そのことによって、私たちは安心して毎日の食事を取ることができ、また、食品の供給に携わる方々も健全に事業を営み、元気なまちづくりに繋がっていくものと考えております。

札幌市では、平成20年度から平成21年度にかけて、市民、事業者、有識者等で構成される「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会」を設置し、委員それぞれの立場から食の安全と信頼の確保に関する施策を今後どのように進めていくべきか、ご議論をいただきました。

この委員会から提出された提言の内容を踏まえ、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造に向けた基本的な考え方として、このたび「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を本市の食品衛生行政の指針として初めて策定いたしました。

札幌市としましては、今後このビジョンに基づき、食品による健康被害の未然防止にこれまで以上に努めるとともに、食に関連する各施策を総合的に進める中で、市民、事業者及び札幌市の連携・協働によって食の安全をソフト面の都市基盤として根付かせながら、道都にふさわしい、食を通じた魅力あるまちづくりを目指してまいります。

最後に、ビジョンの策定にあたり、多くの市民の皆様から貴重なご意見を賜りましたことに心から感謝申し上げます。



平成23年2月

札幌市長 上田 文雄

目 次

| | |
|------------------------------|----|
| 第1章 ビジョンの策定にあたって | |
| 1 ビジョン策定の趣旨 | 1 |
| 2 ビジョンの位置づけ | 2 |
| 3 ビジョンの推進期間 | 3 |
| 第2章 食を取り巻く現状と課題 | |
| 1 社会的な背景 | 4 |
| 2 札幌市の食を取り巻く現状と課題 | 11 |
| 第3章 目指す都市像と施策の基本方針 | |
| 1 ビジョンの基本理念 | 17 |
| 2 目指す都市像 | 17 |
| 3 目指す都市像の実現に向けた施策の基本方針 | 19 |
| 第4章 施策の展開と推進体制 | |
| 1 施策の展開 | 21 |
| 安全の確保 | 22 |
| 安心と魅力の創出 | 35 |
| 2 施策の推進体制 | 45 |
| 資料編 | |
| 食の安全・安心に関連する札幌市の主な取組 | 48 |
| さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン概要版 | 51 |

「安全」と「安心」の違い

「アンゼンアンシン」のフレーズがちまたに溢れていますが、「安全安心」という四文字熟語ではありません。「安全」と「安心」は全く異なるものであり、ビジョンではこの2つの言葉を以下のように捉えます。

「安全」とは、食品にリスクが存在することを前提に、健康に悪影響を及ぼすリスクが科学的にゼロに近づいている、あるいは許容できる水準まで低減されている状態を指します。

「安心」とは、上記のような食の安全を確保していくプロセスに対する信頼感を指します。

したがって、食品のもつリスクがゼロでなければ安心できないと感じる人もいれば、リスクの最小化に向けた取組について情報を得ることで安心と感じる人もいます。すなわち、「安心」は個人が感じる主観的なものといえます。

第1章 ビジョンの策定にあたって

1 ビジョン策定の趣旨

札幌市は、従来から市民の健康を守るため、食品等事業者¹への監視指導や食品の抜き取り検査など、いわゆる規制行政によって食品の安全確保に関する施策を進めてきました。また、食品業界における衛生管理技術の進歩なども、より安全な食品の供給を支えてきました。

近年、食品流通の広域化、複雑化などにより、食品が市民の手元へ届くまでのプロセスが見えづらくなってきており、偽装表示や食品への有害物質混入など予期せぬ事件が国内外で相次いだこともあって、食に対して不安を感じている市民は少なくありません。また、市民の間で“食品が安全であることは当たり前”という感覚が広がり、ゼロリスク²を求める傾向も見られます。

一方で、昨今の分析技術の発達に伴い、食品には、豊かな栄養成分とともに、自然由来の有害成分も含まれる場合があるなど食品が健康に悪影響を及ぼす恐れが必ずしもゼロではないことがわかってきました。このため、食の安全に「絶対」はないという前提の下に、通常の食生活におけるリスク³を最小限にするための対策を講じて健康の保護を図ること、また、市民、事業者、行政が食品に関わる関係者として相互に情報を共有し、信頼関係を築いていくことが食品の安全確保に関する新しい考え方として広がり、平成15年に制定された食品安全基本法⁴の基本理念にも盛り込まれました。

札幌市は今、市民の食への不安に対処していくことが求められています。

また、食の安全と信頼は、市民の日常生活の基盤であるとともに、札幌の食産業や観光等を支える大切な基盤でもあります。したがって、食の安全と信頼の確保に関する施策のより一層の強化・充実が必要であるとともに、その推進においては、さらなる消費者利益の拡大や魅力あるまちづくりへの寄与を念頭に置く必要があります。

札幌市では、平成15年以降、食品安全基本法の基本理念に沿った取組を進めていますが、昨今の市民の不安等を背景に、市民、事業者、有識者等で構成される「安全・

¹**食品等事業者** 食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売を行う事業者や集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設等で多数の人に食事を供給する施設）の事業者。具体的には、農林水産物の生産者、レストラン、食堂などの飲食店やスーパーマーケット、食品製造施設等の事業者をいいます。

²**ゼロリスク** リスク（食品を摂取することによって健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）が存在しないという考え方。

³**リスク** 食品を摂取することによって健康への悪影響が発生する確率と影響の程度のこと。リスクが存在することを前提として、健康への悪影響の発生を防止又は抑制するため、リスクについて科学的に評価した結果をもとに、行政が食品、添加物の規格基準など各種の安全確保のための基準設定などを実施しています。

⁴**食品安全基本法** 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的として平成15年に制定された法律。基本理念として、食品の安全性の確保は、国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて取り組むことなどが定められています。

安心な食のまち・さっぽろ推進委員会（以下「委員会」という。）」を平成20年度に設置し、今後の食の安全と信頼の確保に関する施策について中長期的な視点に立ってご議論をいただきました。同時に、委員会の意見を、実行可能なことから事業に反映してきました。

平成21年度末に委員会から提言書が提出され、その内容を踏まえて札幌市は、既に着手した新たな取組も含めて施策を体系化し、従来の規制行政とともに、市民、事業者及び札幌市が連携・協働して食の安全と信頼を確保する施策を積極的に展開することとしました。このような施策の質的転換を今後の札幌市の食品衛生行政の方向性として市民に対し明確に打ち出すことで、施策を効果的に進めていく必要があると考え、このたび「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン（以下「ビジョン」という。）」を策定しました。

ビジョンには今後の施策の体系を示すとともに、当面特に重点的に取り組む主たる事業等も盛り込み、施策の計画的な推進を図ります。

2 ビジョンの位置づけ

ビジョンは、委員会からの提言を踏まえて定めた今後実施すべき施策の指針とするとともに、第4次札幌市長期総合計画⁵を上位計画とした食品安全性分野の指針と位置づけます。

また、食品衛生法⁶に基づく従来の施策を、ビジョンにおいて、わかりやすく整理しています。

さらに、ビジョンは、既に着手した新たな取組も含めて施策を体系化し、札幌市の地域特性に応じた指針として初めて策定することにより、市民に対し明確に施策の質的転換を図るものです。

ビジョンに示す施策や事業等は、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支える基盤であり、長期総合計画を踏まえた中期実施計画⁷や関連計画等との整合性を持ち、相互に連携して推進を図るとともに、今後の社会情勢等の変化に対応して、必要

⁵**第4次札幌市長期総合計画** 札幌市の都市像やまちづくりの大きな方向性を描いた基本構想を市議会の議決で定め、これに基づいた20年間の総合的な施策体系や展開方針などを示した長期計画。第4次の計画は、平成12年から平成31年までを計画期間とし、それまでの3次にわたる計画によって、都市の骨格づくりが概ね整ってきたことを受け、市民生活の質の一層の向上、新しい時代にふさわしい札幌独自の文化醸成など、より札幌の魅力と活力を高めて行くことを重視した内容となっています。

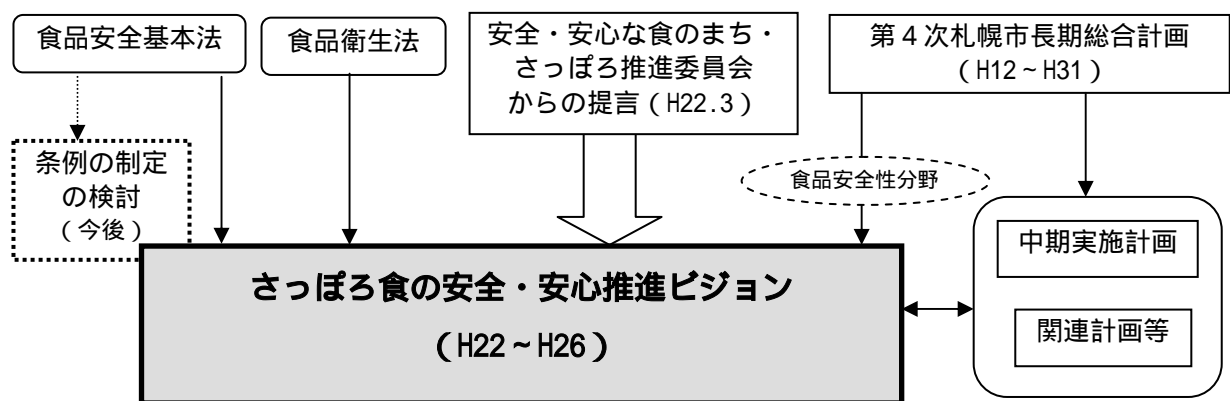
⁶**食品衛生法** 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として昭和22年に制定された法律（平成15年改正）。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。

⁷**中期実施計画** 長期総合計画の実施のために、長期総合計画を幾つかの中期計画期間に区切り、計画期間内に重点的・優先的に実施すべき施策・事業をより具体的に定めた計画。

に応じて見直しを行うこととします。

なお、ビジョンでは、市民も食の安全確保に協力する立場として積極的な役割を持つなど、これまでの札幌市の食品衛生行政になかった新たな考え方を提示しています。一層の食の安全と信頼の確保のため、このビジョンにより「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策を展開していきますが、今後、更に効果的に施策を展開していくための議論を深め、その中で条例の制定についても検討していきます。

【ビジョンの位置づけ】



3 ビジョンの推進期間

ビジョン第3章の内容は、委員会からの提言等を踏まえた今後の中長期的な施策の基本方針ですが、第4章の施策の展開については、既に着手した取組もあり、また、今後の社会情勢や関連計画の内容等に応じて見直されるべきものです。

したがって、本ビジョンは平成22年度(2010年度)から平成26年度(2014年度)までの5年間で推進期間とします。

第2章 食を取り巻く現状と課題

1 社会的な背景

(1) 国における食品の安全確保体制の転換

わが国の食品衛生行政は、昭和22年に制定された食品衛生法に基づき、飲食によって生ずる危害の発生を防止してきました。しかし、食品流通の広域化や多様化が進むなか、平成13年のBSE問題⁸の発生や、食品偽装表示、輸入農産物の残留農薬違反など食の安全や安心を揺るがす事件・事故が相次いで発生したことで大きな転換期を迎えました。

【近年の動向】

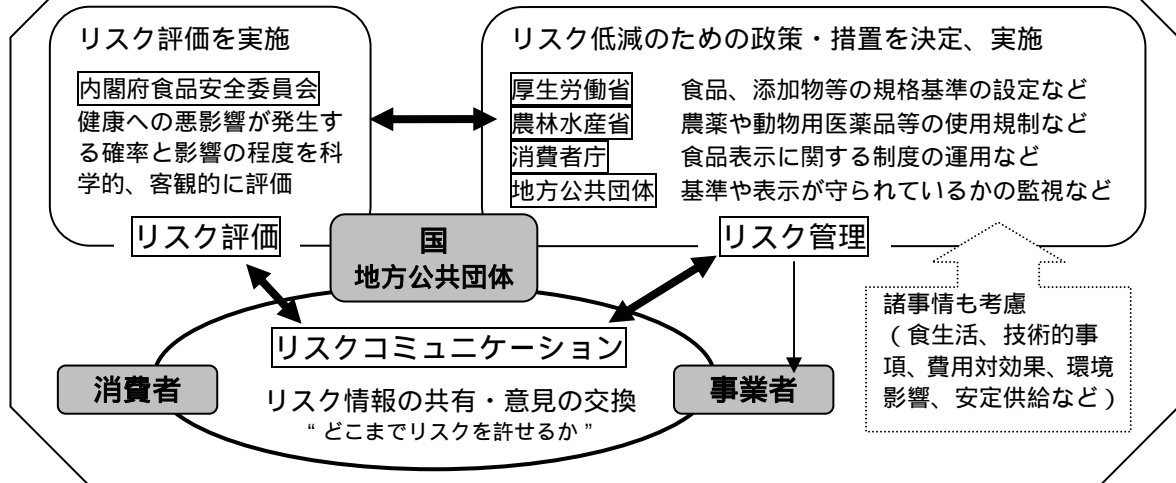
- ・平成15年に食品安全基本法が新たに制定され、食品の安全確保に関する施策の基本的な考え方として、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にする「リスク分析⁹」という手法が導入されました。同法では、国民の健康の保護が最も重要などの基本理念を定め、国や地方公共団体、事業者及び消費者を食品に関わる関係者としてその責務や役割を明確化するとともに、相互に情報や意見の交換（リスクコミュニケーション¹⁰）を行うこと等が規定され、食品の安全確保には国民全員の協力が必要であることがうたわれています。
- ・同年、食品衛生法が大幅に改正され、国民の健康の保護のための予防的観点に立ち、農薬の残留規制の強化や監視・検査体制の強化などが盛り込まれました。
- ・平成21年には消費者庁が発足、消費者行政の司令塔として食品分野では表示関係の業務を一元管理することとなりました。

⁸**BSE問題** BSE（牛海綿状脳症）は、牛の病気のひとつで、1986年に英国で初めて報告されました。牛の脳の組織がスポンジ状に変化し、起立不能等の症状が現われ死に至る、悪性の中枢神経系の病気です。平成13年9月に国内で初めてBSE感染牛が発見され、その後、米国でも発見されて同国からの牛肉等が輸入停止になるなど、畜産業や牛肉を扱う一部の食品・飲食店業者・外食産業企業などに大きな打撃を与え深刻な社会問題となりました。

⁹**リスク分析** 食品安全性についての「リスク分析」とは、食品を摂取することによって健康に悪影響が発生することを、予防・抑制することを目的とし、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」を行うことです。

¹⁰**リスクコミュニケーション** 食品の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者、行政など食をめぐる関係者の中で食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換し、対話を図ろうとすること。それぞれの立場から意見を出し合い、信頼関係を醸成しながら、食品の安全性の確保について社会的な合意形成の道筋を探ります。

食の安全への新たな取り組み（リスク分析）



リスク分析について

リスク分析とは、どんな食品にもリスクがあるという前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理をすべきとの考え方です。リスク分析は、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つから構成されます。

「リスク評価」とは、リスク（食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度）を科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価することです。評価は、化学的要因（農薬、添加物等）、生物学的要因（微生物等）、物理的要因（異物、放射線等）等ごとに行われます。

「リスク管理」とは、リスク評価の結果に基づき、日本人の食生活の状況といった要因等も考慮した上で、具体的な規制や指導等を行うことです。

「リスクコミュニケーション」とは、リスク評価やリスク管理に際して、消費者や食品等事業者などの関係者にわかりやすい情報を提供し、意見や情報の相互交換を行うことです。

この3つの過程を経ることで、食品の安全性を確保するために、多くの関係者の理解が得られ、従来のシステムに比べて、科学的な知見に基づいた整合性のとれた食品衛生行政が確立されることとなります。

<参考>

リスク分析に近いことが、人類の歴史において大昔から行われていました（例）。人類は食べなければ生きていけないため、動植物の可食部を選抜し、そのままでは食べられない部位も、調理・加工して食べる工夫をしてきました。その過程で頼りになったのが、五感、経験、情報です。

（例）ジャガイモに含まれるソラニンは健康被害を起こす（リスク評価）

調理の際に芽を除去すると安全（リスク管理）

家族や仲間同士で経験や情報を教え合う（リスクコミュニケーション）

現代の食料事情は昔に比べてはるかに複雑ですが、分析技術や情報伝達力の向上により、科学的な手法としてのリスク分析が確立されています。

(2) 新たな食習慣等に起因する健康被害の発生

食品は、その取扱いの不備によっては何らかの汚染を受ける可能性があり、また、もともと原材料に食中毒菌等が付着、あるいは自然由来の有害成分が含まれている場合もあります。したがって、食の安全に「絶対」はないとの前提で、食品による健康被害の発生を最小限に抑えるため、法令等によって各種基準等が定められ、それに基づく規制が行われてきました。

全国の食中毒事件における病因物質の推移をみると、腸炎ビブリオ¹¹やサルモネラ属菌¹²の事件数及び全体に占める割合はともに、平成10、11年をピークとして減少傾向にあります。これは、昔からのわが国の食文化として生で食べる習慣のある魚介類、卵等について、食中毒予防対策が徹底されてきたことが大きな要因と考えられます。

これに対して、カンピロバクター¹³やノロウイルス¹⁴の占める割合は増加傾向にあります。

このうち、カンピロバクター食中毒は、肉やレバーを生で食べることが新たな食習慣として全国的に広がったことに伴い、近年目立って増加しています。札幌市における食中毒事件でも、カンピロバクターは過去5年間の主たる病因物質のひとつです。このほか、食中毒事件との断定に至らなかった多数の健康被害の相談事例においても、肉類の生食が判明した事例が原因調査の過程で散見されました。今日の食肉処理の技術では、付着した食中毒菌を100%除去することは困難とされていることから、加熱用の食肉を生で食べることの危険性など、正しい知識を事業者はもちろん消費者に対してしっかりと伝えることが急務となっています。

一方、ノロウイルスによる食中毒については、ウイルスに感染した人による、食品の二次汚染が主な原因と考えられており、その予防には、手洗いの徹底など事業者及び消費者の適切な行動が不可欠です。

また、食中毒事件は夏期だけでなく冬期にも発生しており、年間を通じた予防対策が必要です。

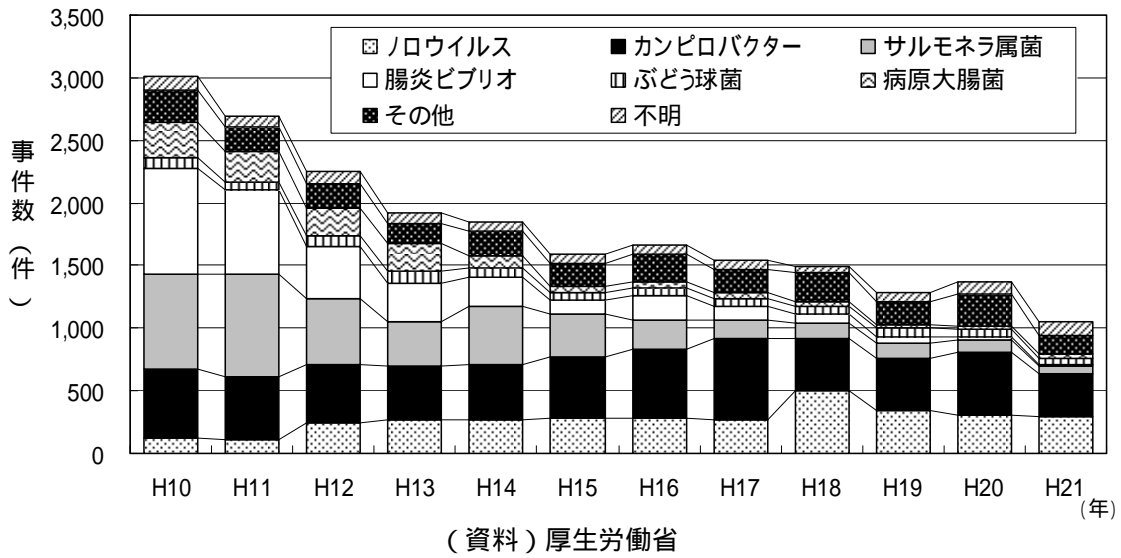
¹¹**腸炎ビブリオ** 海水中にいる細菌で食中毒の原因菌の一種で、魚介類の表面に付着しています。適度な塩分がある環境を好み、水道水など真水に弱いため、魚介類を真水でよく洗うことが感染の予防策となります。

¹²**サルモネラ属菌** 鶏・豚・ウシなどの動物の腸内に常在する細菌で食中毒の原因菌の一種。汚染された鶏卵、食肉などを介して経口感染します。

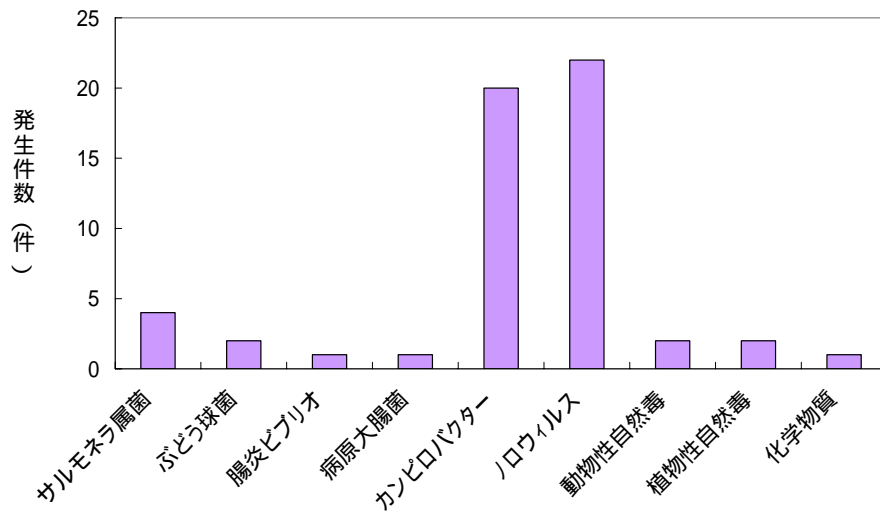
¹³**カンピロバクター** 家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

¹⁴**ノロウイルス** 人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に改正された食品衛生法で、食中毒の病因物質に追加（当時は小型球形ウイルスとして分類）されました。人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、汚染された食品を介して起きる場合などがあります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

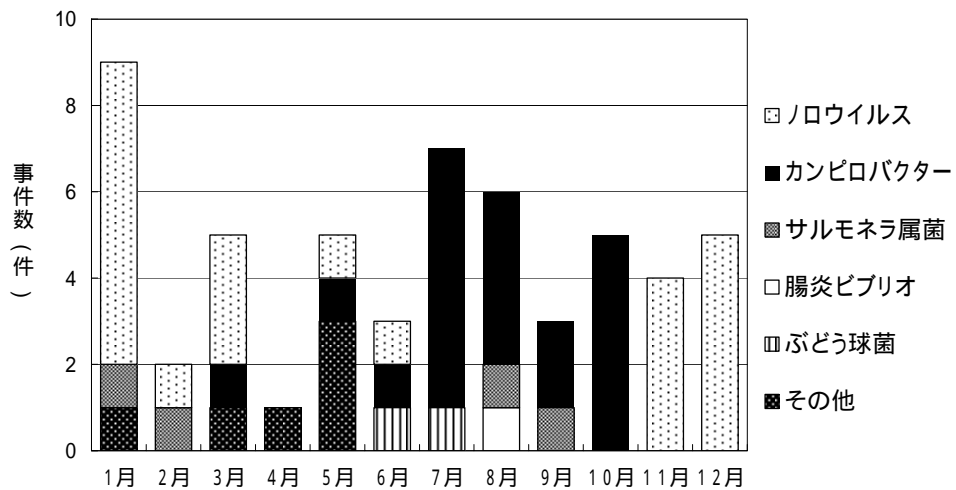
全国の食中毒事件における病因物質の推移



札幌市の食中毒事件における病因物質別の発生件数 (平成17年～21年)



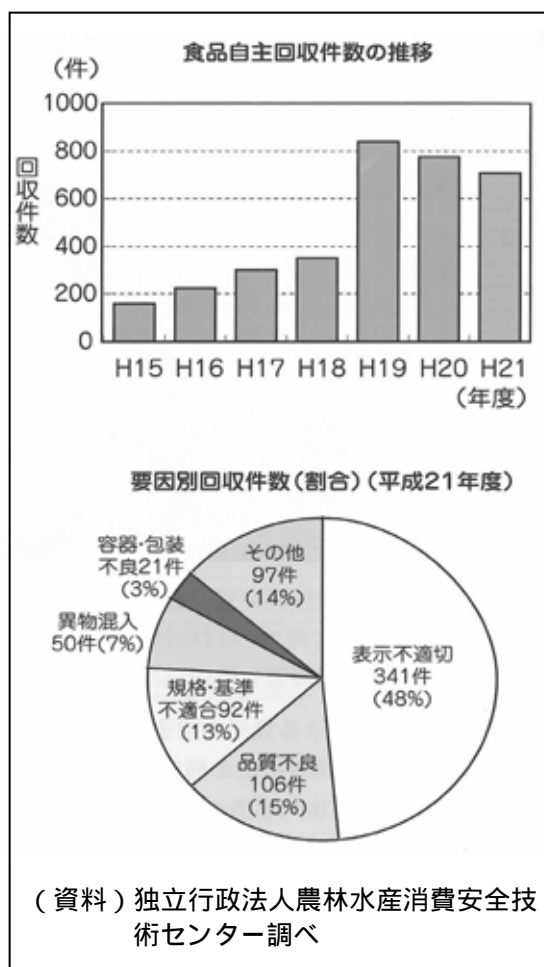
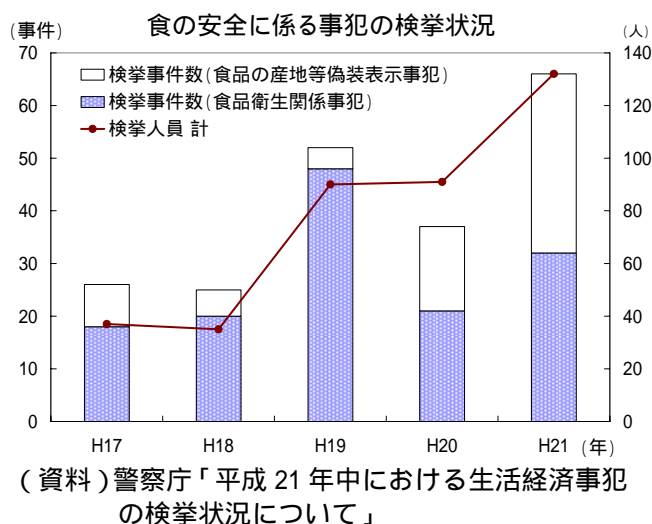
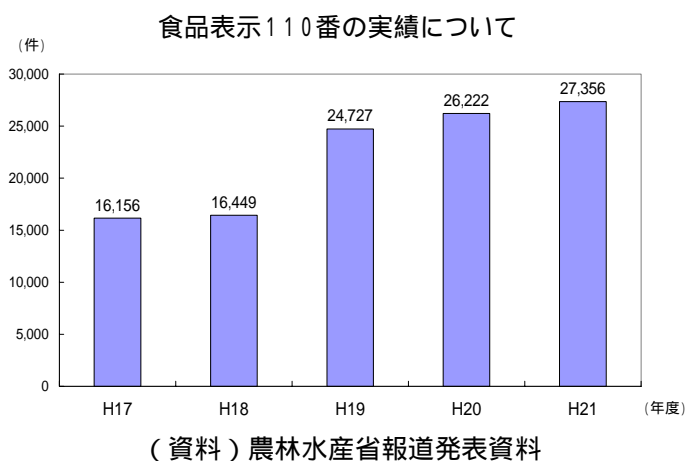
札幌市内の月別食中毒事件数 (平成17年～21年)



(3) 食品の表示問題と事業者のモラル

近年、産地の偽装や賞味期限の改ざんなど表示に関する事業者の不正が全国的に相次いで発覚し、消費者の事業者に対する不信感や食品への不安が高まる大きな要因となりました。

農林水産省が設置している「食品表示110番¹⁵」の受付数は、食の安全に係る事犯の検挙数とともに平成19年度から急増しています。消費者からの通報に加え、事業者側の内部告発も含まれていると見られ、事業者の順法意識やモラル向上の対策が急務となっています。



ただし、偽装は行政の監視の目をくぐり抜けて行われることから、偽装を起こさせないためには、監視の強化だけでなく、事業者自身が食の安全と信頼の確保について意識を高めることが最も重要です。

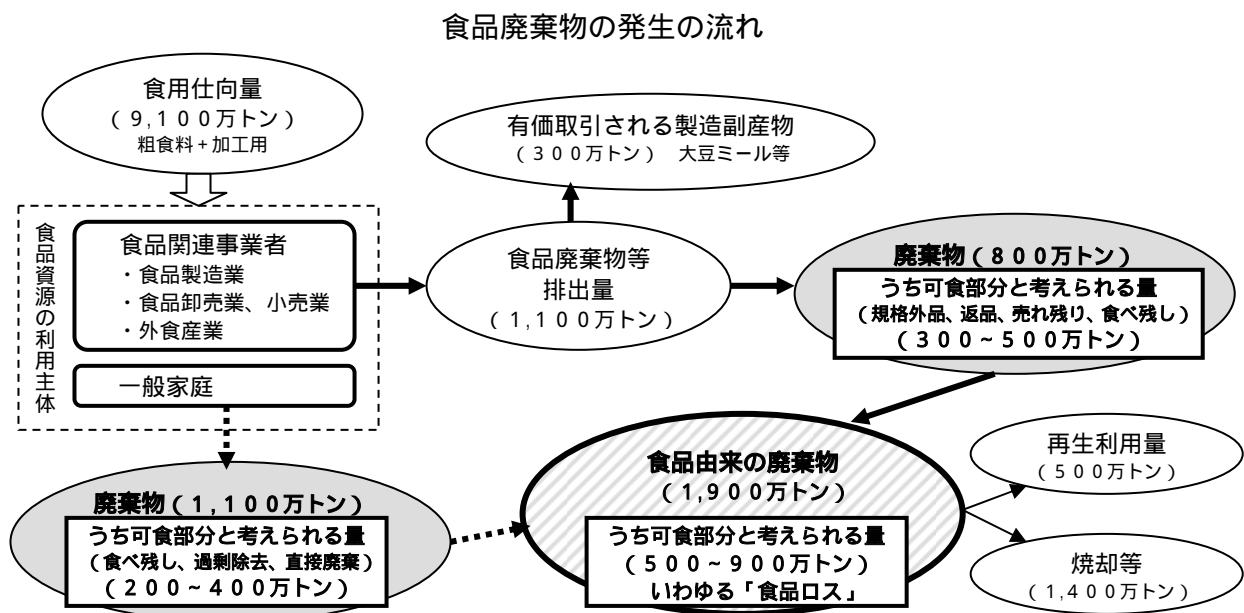
一方、食品表示等の法令違反は、事業者の故意によるものだけではなく、軽微なミ

¹⁵食品表示110番 農林水産省が、食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受け取るために設置したホットライン。平成14年2月より運用を開始しています。

スによっても起こりえます。

一般に事業者は、行政からの監視指導あるいは自主ルールの設定、運用によってミスの発生防止に努めていますが、万が一ミスが発生した場合には、自主回収¹⁶をして不良食品の流通を自ら防ぐケースが多くなってきました。独立行政法人農林水産消費安全技術センターが把握できた分として公表している自主回収件数をみると、平成19年度から倍増しており、平成21年度の内訳は半数近くが表示不適切によるものです。すべてが健康被害を引き起こすものではありませんが、偽装事件の多発を背景に消費者の安心を考慮して、あるいは食品のブランドイメージを守るために自主回収する事例が増えていると考えられます。

しかし、自主回収は、回収品の運搬や社告費用など事業者にとって負担を伴うほか、食品廃棄物発生の問題があります。日本では現在、年間約1,900万トンの食品廃棄物が排出されています。この中には、本来食べられるにもかかわらず捨てられているもの、いわゆる「食品ロス」が約500～900万トン含まれると推計されています。このように、自主回収には環境負荷の問題等もあることを、社会全体で認識しておく必要があります。



(資料) 農林水産省資料「食品ロスの削減に向けて」(平成21年3月)

(4) 食品の消費動向と情報手段

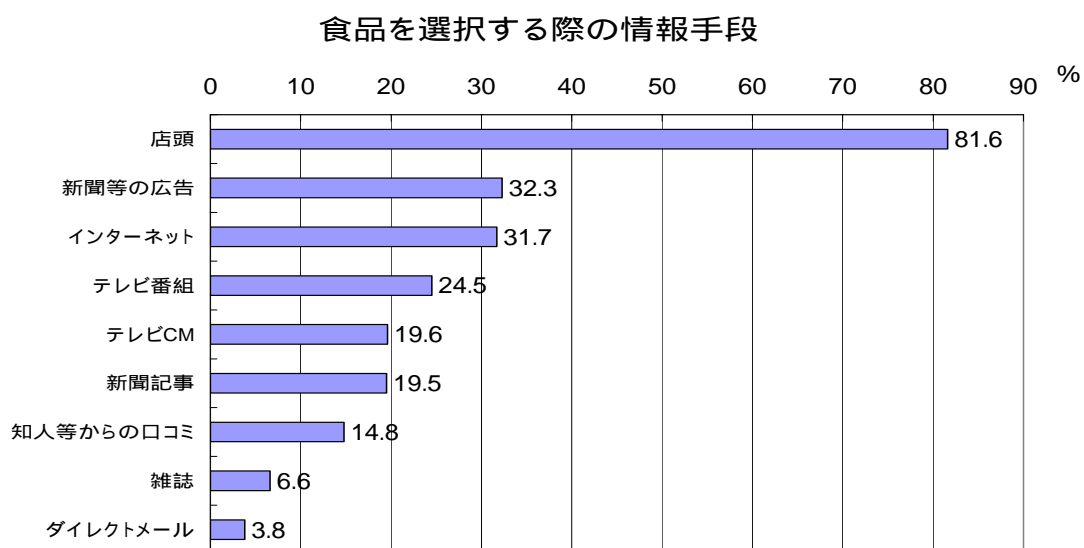
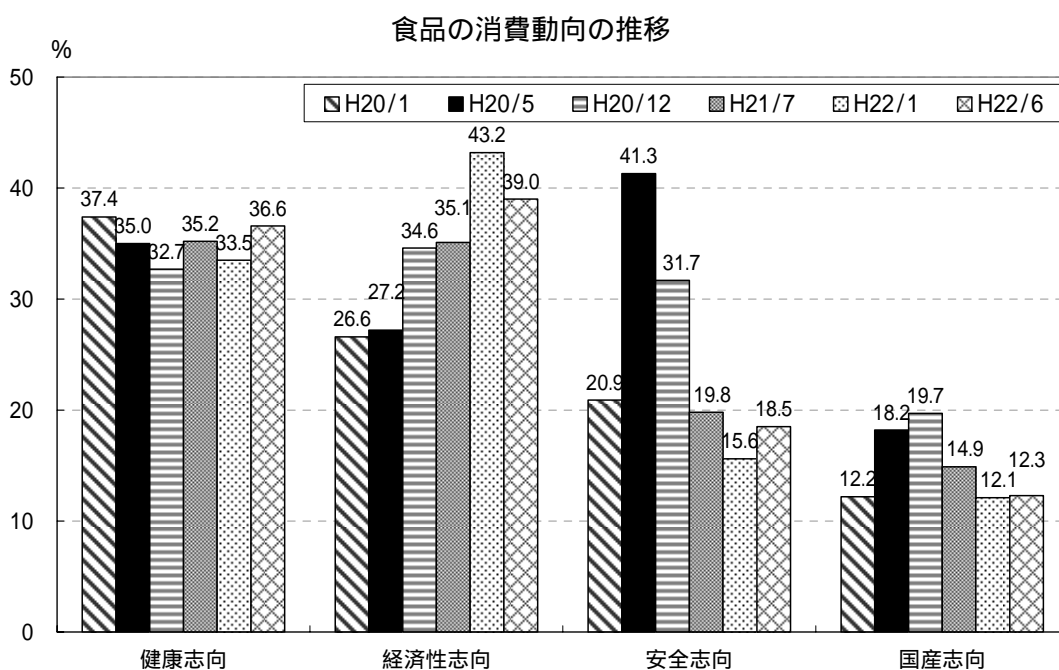
日本政策金融公庫の消費者動向調査において、食品の消費動向について調べた結果によると、安全志向は、中国産冷凍ギョウザ事件が発覚した直後の平成20年5月が非常に高く、以降減少傾向にあります。最近では若干増加の兆しがみられます。

¹⁶自主回収 食品衛生法に違反している又は違反の恐れがある、あるいは健康被害が起きている又は起きる恐れがあるなどの問題に事業者が自ら気づいた場合、法令に基づく回収命令等によらず事業者が自主的に食品の回収を行うこと。

これに対して、経済性志向は、昨今の経済情勢を受けて強まっていたが、最近
は若干減少しています。

両者を比較すると、安全志向より経済性志向のほうが総じて高い傾向にあります。
一方、健康志向は、ここ数年高水準を維持しています。

また、消費者が食品を選ぶ際に参考にしてている情報手段について調べた結果によ
ると、自分で食品を直接確認できる「店頭」が圧倒的多数を占めています。商品の表示
や店頭における説明などが食品選択の決め手になっていると考えられます。したがっ
て、食の安全に関する情報も含めて事業者からの積極的な情報発信が、消費者利益や
商品等の付加価値を高めるきっかけになるものと期待されます。



(資料) 株式会社日本政策金融公庫「平成22年度第1回消費者動向調査」

2 札幌市の食を取り巻く現状と課題

(1) 市民（消費者）の意識

平成20年度に市が行った市民アンケート結果によると、市民の食の安全への関心は非常に高くなっていますが、その約3割は「何に注意してよいかわからない」と回答しており、年代が低いほどその傾向が顕著です。

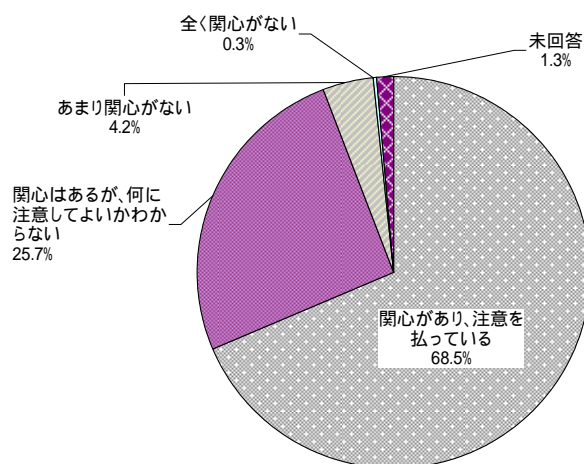
食品を購入する際の基準では、鮮度や消費期限・賞味期限、産地などといった食の安全・安心に関する項目とともに価格も上位となっており、食品をできるだけ安く購入したいという意向は全国的な食の志向とも一致しています。

食品の安全に関する市民相談件数は、食品表示等の不正が全国的に多発した平成19年度から大幅に増加しましたが、平成21年度は元の水準に戻っています。

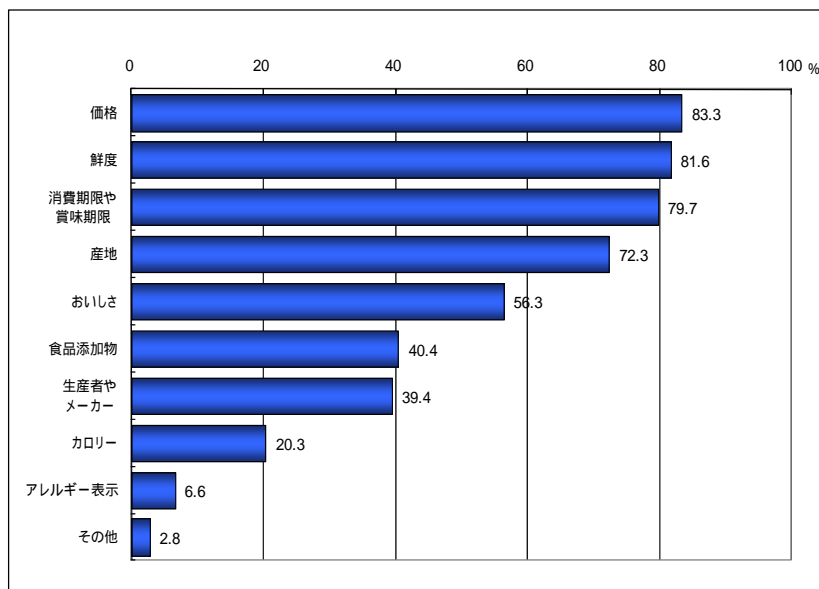
例年多い相談内容は、有症苦情¹⁷、食品への異物混入、事業者等の食品の取扱いや施設の衛生状態などです。相談の中には、食品に漠然とした不安を持ち、食品取扱施設に何らかの原因があると訴える事例も少なからず見受けられますが、健康被害の未然防止の観点から、相談内容に応じて関連施設の立入調査等を行い、衛生管理の徹底などについて指導しています。

なお、近年の市民相談については、要求内容が複雑化する傾向にあり、

札幌市民の食の安全性への関心度



食品を購入する基準



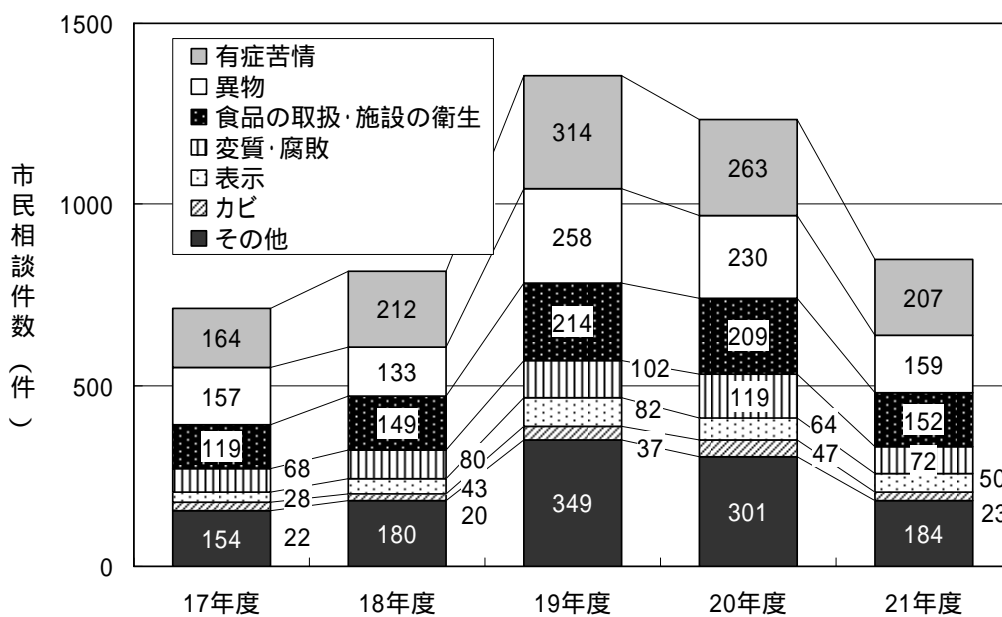
(資料) 札幌市「平成20年度第2回市民アンケート」

¹⁷有症苦情 食べものを食べたら「吐いた」「お腹が痛くなった」「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談や苦情について、札幌市では有症苦情として取り扱い、対応しています。届出後の調査の段階で食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

中には食品の安全性について市民に正しく理解されていない場合も見られることから、札幌市は市民への情報提供などを一層充実する必要があるといえます。

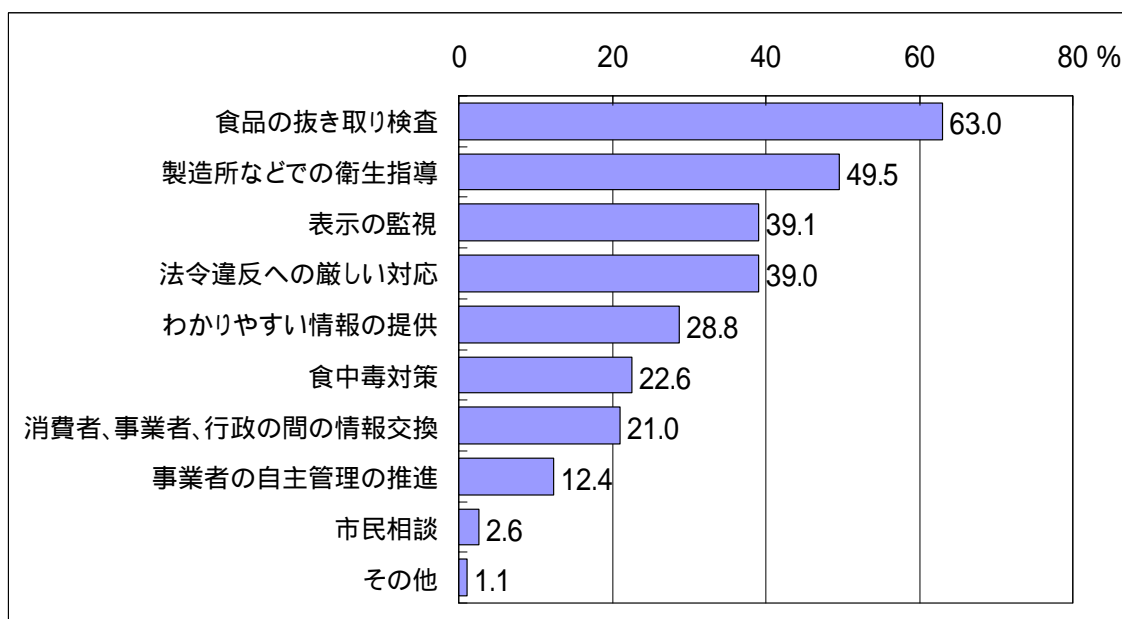
一方で、市民アンケートでは、食品の安全確保のために札幌市に期待することとして、食品の抜き取り検査や食品取扱施設への監視指導などが上位を占めています。これは、従来から続けてきた規制行政が市民に深く浸透しているためと見られますが、新たなニーズとして、事業者や行政との双方向の情報交換等を通じて、食の安全について理解を深めたいという意向もうかがえます。

市民相談件数の推移（きのこ等の鑑別相談を除く）



(資料) 札幌市保健所

食品の安全確保のために、札幌市に期待すること



(資料) 札幌市「平成20年度第2回市民アンケート」

(2) 市内の事業者の意識

平成20年度に市内事業者に対して札幌市が行った意識調査結果によると、食品製造・加工事業者については、企業の規模にかかわらず食品の安全確保を当然の責務として認識し、日常の衛生管理に努めている事業者が多いことがうかがえます。

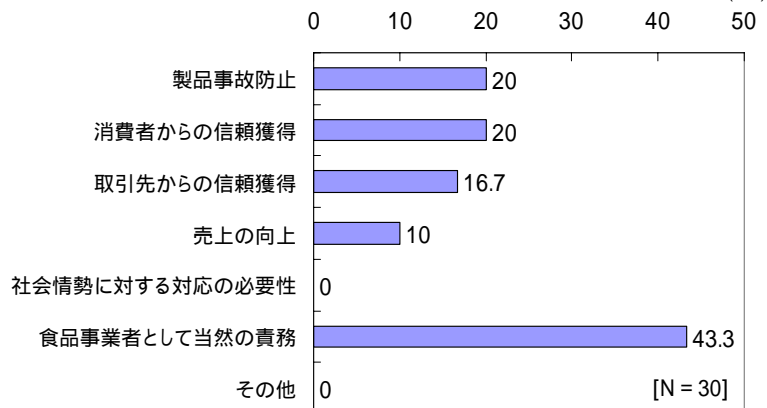
HACCP（危害分析重要管理点方式）¹⁸など、より高度な衛生管理手法の導入については、とりわけ人材の確保・育成に課題を有すると考える事業者が多くなっています。市内の食品等事業者の大部分は中小企業であり、人的資源の不足や大幅なコスト増につながることもあり、積極的な取組にはなかなか踏み出せない状況が見られます。

また、ヒアリング調査結果などからは、衛生管理にかかるコストや人手などを企業努力で生み出している実態をもっと市民に理解してほしいと感じているようです。

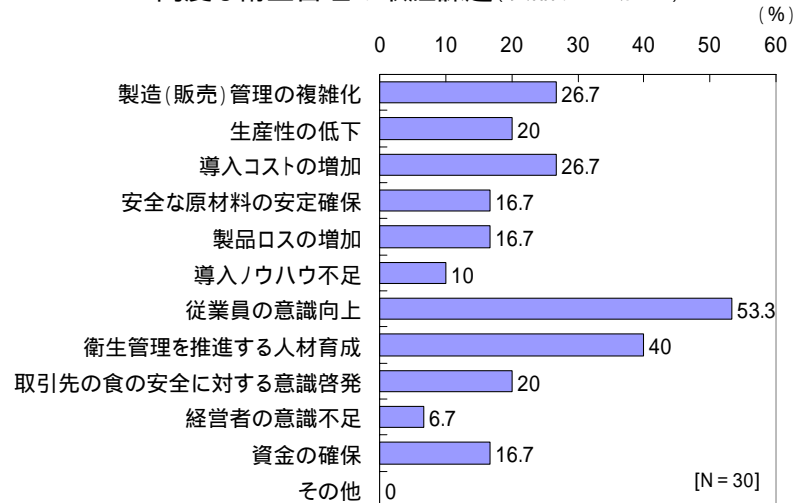
道産食材の活用や地産地消¹⁹の取組については、商品のブランド力向上や安心なイメージを高める方法として有効であると考えられる事業者が比較的多くなっています。

また、事業所の見学受け入れなど、消費者とのコミュニケーションを図る交流事業については、参加意向が比較的高くなっています。

衛生管理に取り組む理由(食品製造・加工) (%)



高度な衛生管理の取組課題(食品製造・加工) (%)

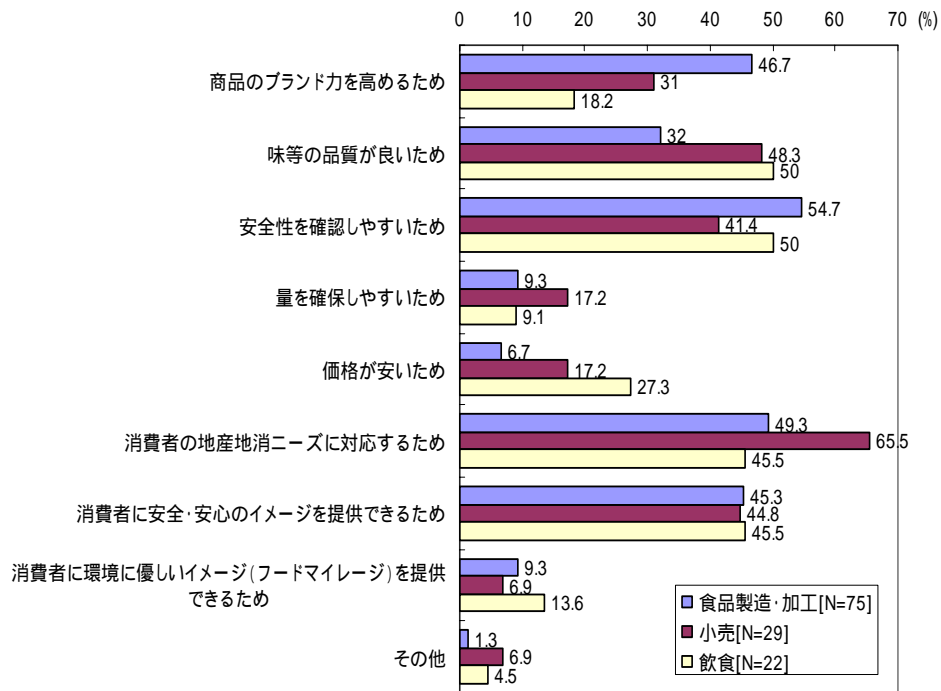


(資料) 札幌市保健所「事業者の食に関する意識調査」

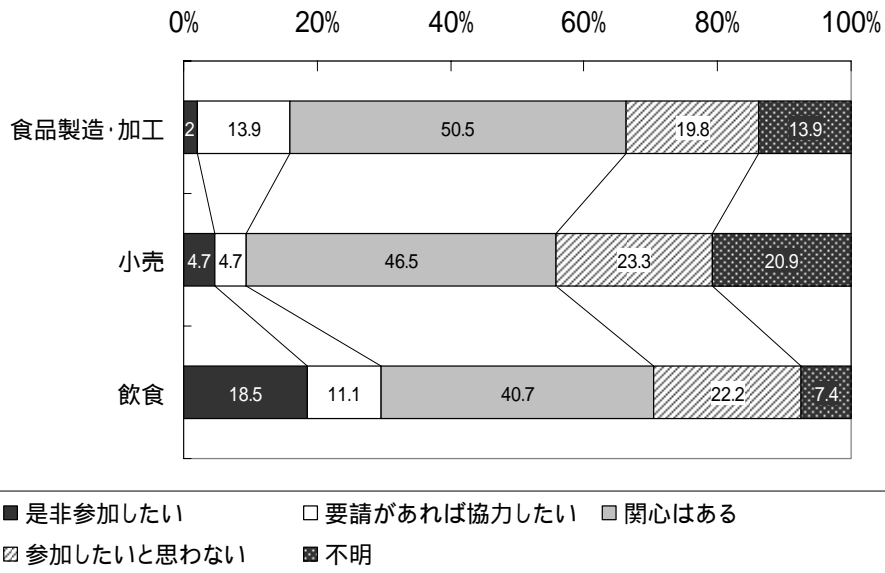
¹⁸HACCP（危害分析重要管理点方式） Hazard Analysis and Critical Control Point の略。原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害（微生物や化学物質による汚染、異物混入など）をあらかじめ予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することによって、不良製品の出荷を未然に防ぐ衛生管理手法。

¹⁹地産地消 地域生産地域消費の略語で、地域で生産された生産物をその地域で消費するという考え方により行われている取組。

道産食材の活用理由



消費者と事業者との交流事業への参加意向



(資料) 札幌市保健所「事業者の食に関する意識調査」

(3) 札幌市の地域特性

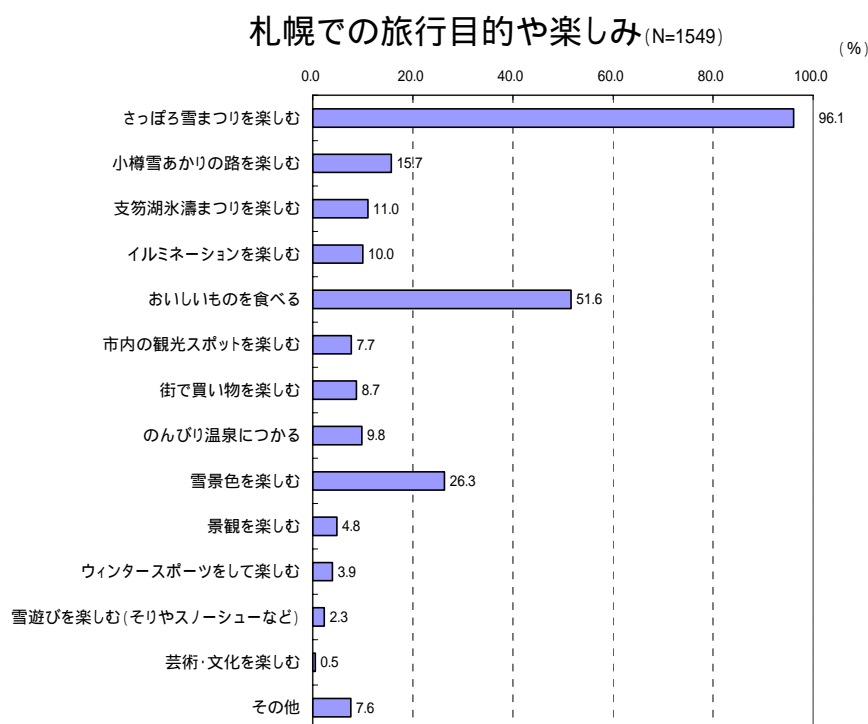
食料自給率が約200%と全国一を誇る北海道は、日本の食料基地として位置づけられています。

一方、札幌市は、食品製造業など食関連産業が集積しているほか、第3次産業の割合が高い都市型産業構造となっています。

また、札幌市は道内の物流の集積地であり、生鮮食料品の年間を通じた安定供給には、流通の拠点である中央卸売市場が大きな役割を担っています。

さらに、札幌市は、北海道の総人口の約3分の1の人口を有する道内最大の消費地であり、かつ道内有数の観光地です。平成20年度の「来札観光客満足度調査」では、旅行目的のうち「おいしいものを食べる」が他に比べて特に高くなっており、市民はもちろん観光客も道内各地の豊富な食材やそれらの加工品を消費できる札幌は、北海道の食の発信拠点といえます。

このような地域特性を背景に、新鮮・安心・良質な農畜産物を認証する「さっぽろとれたてっこ²⁰」や洋菓子業界とのタイアップによる「さっぽろスイーツ²¹」等、札幌の食のブランド化を図っているほか、食をテーマとしたイベントの開催や情報発信、道産食材のアンテナショップの開設、食育の推進、消費者教育など札幌市の各部局において食に関する多様な施策が展開されています。



(資料) 札幌市コンベンション部「来札観光客満足度調査」
(平成20年度調査)

²⁰ **さっぽろとれたてっこ** 札幌市内で生産された農畜産物やこれらを原材料に使用した加工品を対象として、土作りや化学肥料及び農薬の低減に関する札幌市独自の基準を満たしたものを認証しています。認証は、札幌市や札幌市農業協同組合など構成メンバーとする「札幌市農業振興協議会」が行っています。

²¹ **さっぽろスイーツ** スイーツで札幌の街を活性化することを目指して、平成17年に設立した「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」に企画により誕生した新しい食のブランド。年に一度開催するコンペティションには札幌市内近郊で腕を磨く多数のパティシエが参加し、そのグランプリ作品は毎年注目を集めています。

(4) 食品の安全確保に向けた札幌市の取組

食品の安全確保に向けた札幌市の取組については、食品衛生の所管部局が、従来より食品衛生法に基づき市民の健康保護を目的に進めてきました。その主な内容は、同法に基づき毎年度策定する「札幌市食品衛生監視指導計画²²」に沿って、市内全域の食品製造施設、スーパーマーケット等における監視指導や食品の抜き取り検査等により違反食品の排除に努める、いわゆる規制行政が中心でした。

規制行政は、市民の意識にも深く浸透し、食品の安全確保のためには一層の強化が望まれる傾向にあります。しかし、市内数万件に及ぶ食品取扱施設の監視等に要する人員や予算には一定の限界があること、近年高まっている市民の食への不安に対処するためには事業者への指導のみでは不十分なことなどから、これまでの規制を中心とした札幌市の取組方針を見直し、より時代に合った方策に転換していく必要があります。

法に基づく食品の安全確保対策はもちろん不可欠ですが、今後は特に、信頼の確保に関する対策も求められます。

また、札幌市の地域特性を踏まえ、食の安全と信頼の確保は食産業や観光などを支える重要な基盤であることを、食品衛生の所管部局をはじめ食の関係部局の共通認識として、各々の施策がより効果的に展開できるよう部局間の連携を強化していく必要があります。とりわけ食品衛生の所管部局は、従来の衛生管理の面だけでなく、消費者利益の拡大や事業者の企業価値向上という視点も持ち合わせた事業展開が課題となります。

札幌市は、規制行政の一方で、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進にも努めています。事業者の自主的な取組は、市民の食の安全を確保するうえでの基本であるとともに、事業者にとっても事業活動の生命線であり、経営課題のひとつといえることから、その推進をこれまで以上に事業者へ働きかけていく必要があります。

また、市民も、食の安全が当たり前という感覚ではなく、さまざまな取組によって安全性を高めていることを認識し適切に食品を選択することが、事業者の取組を促進し、市民自身も安心感を持つうえで不可欠です。このため、市民が食品の安全性について必要な知識を身につけていけるよう、市民を対象とした施策の充実強化も課題となっています。

²²札幌市食品衛生監視指導計画 食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示）に基づき、札幌市が毎年度、市民から意見を募集した上で策定する計画。監視指導の実施や食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、市民への食品衛生情報の提供などについての計画であり、札幌市は、この計画に従って各種の事業を実施することで食の安全を確保し、市民の健康の保護を図っています。

第3章 目指す都市像と施策の基本方針

1 ビジョンの基本理念

市民や観光客に安全な食品を供給し続けるためには、フードチェーン²³の安全確保が重要であり、そのためには札幌市だけでなく、市民、事業者とともに市民総参加の取組が必要です。

さらに、食の安全と安心は市民生活及び食産業や観光等の食関連施策を支える重要な基盤であるという認識が大切です。食の安全は、ひとたび崩れると大きな社会問題にも発展します。例えば、市民の不信感増大により、北海道や札幌の食のブランド力に影響を及ぼし、食を通じたまちづくり施策の展開にも支障をきたすことが考えられます。すなわち、食の安全・安心は、食を通じたまちづくりの基盤、いわばソフト面の社会資本と捉えることができます。

以上のことから、札幌市の地域特性を踏まえたビジョンの基本理念を次のとおり定め、次世代にしっかり継承していきます。

- ・ 市民総参加で、食の安全と安心を目指す
- ・ 食の安全・安心で食産業や観光等を支え、魅力あるまちを創る

2 目指す都市像

基本理念に基づき市民総参加による施策を推進していくため、市民、事業者及び札幌市が共に目指す将来の都市像を次のように設定します。

- ・ だれもが、食の安全について意識を持って行動するまち
- ・ 信頼をはぐくみ「食の安全と安心」を目指す、創造性と発信力のあるまち

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造

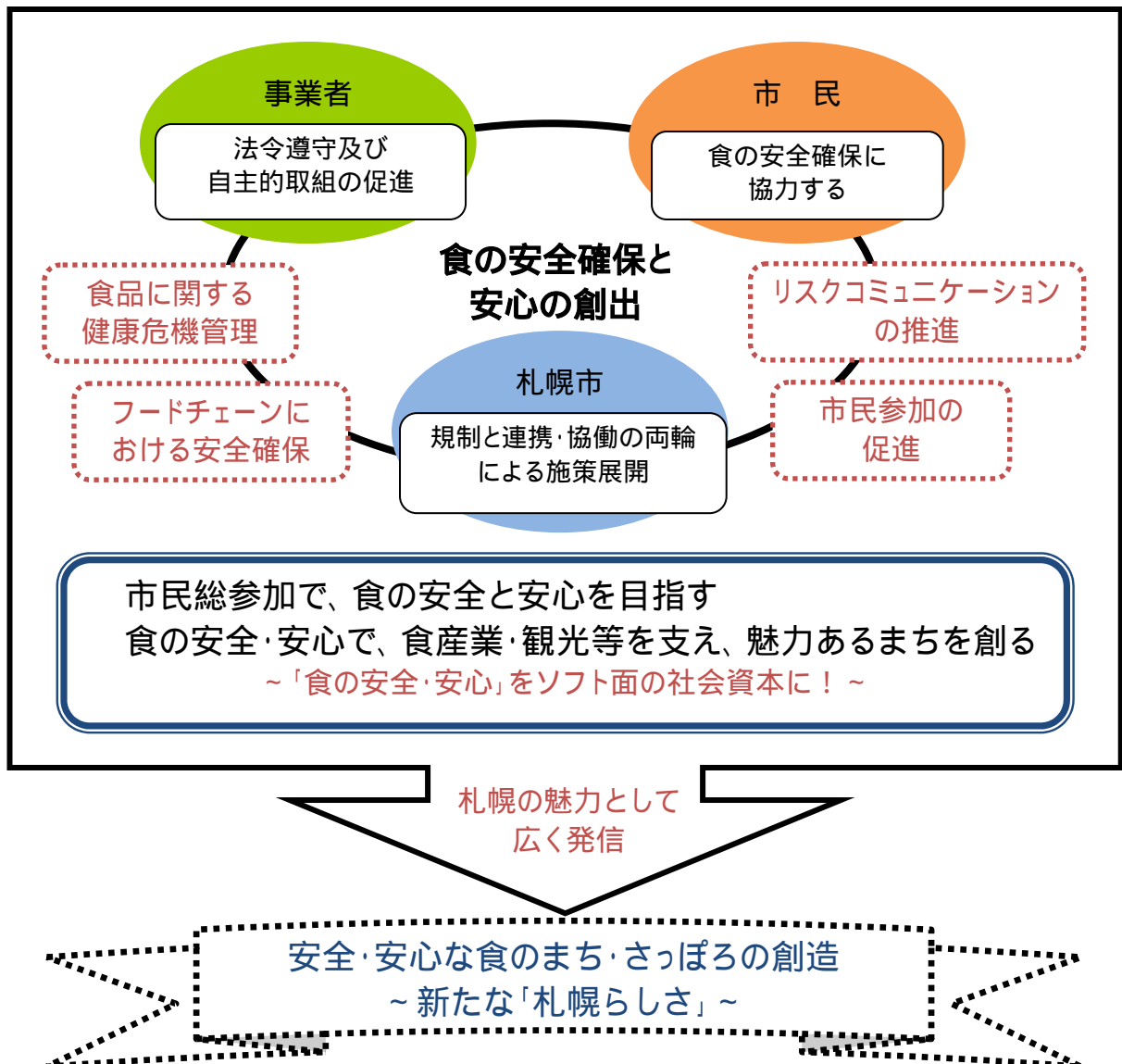
²³フードチェーン 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の工程。

札幌の「食の安全・安心」を広く発信して、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造という、食を通じた足腰の強いまちづくりを目指します。

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」とは、まち全体で食の安全・安心を目指す姿を表しており、例えば、具体的には次のようなイメージです。

【「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ】

- ・ 個々の事業者が、食の安全を第一に考えて行動している。
- ・ 市民と事業者とが信頼関係を築いている。
- ・ 一人ひとりの市民が、食の安全確保に協力する意識を持っている。
- ・ 市内の生産から消費までの安全管理体制がつながっている。
- ・ 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。
- ・ 市民、観光客が、札幌の食を楽しんでいる。



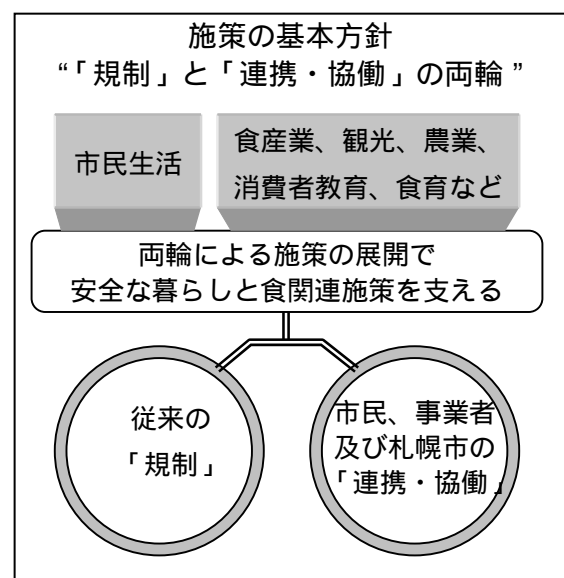
3 目指す都市像の実現に向けた施策の基本方針

食の安全に「絶対」はないという前提の下で、食品による健康被害は常に発生の可能性があると考えられることから、その未然防止のためには、従来の規制行政による食品の安全確保は欠かすことができません。食品衛生法に基づき市民の健康を保護するという自治体の責務を果たし、また、市民からの期待に応えるため、監視指導等の強化・充実を図る必要があります。

さらに、近年高まっている、市民の食への不安にも対処していくことが求められています。食の安全に関する市民との情報共有をこれまで以上に進め、市民、事業者及び札幌市の相互理解を深めることで、市民生活及び食の関連施策を食の安全・安心の面から支えていく必要があります。

したがって、事業者の取締りを主体に食の安全を守るだけでなく、市民にも「食の安全確保に協力する」という役割を担っていただくこと、すなわち、「規制」と、市民総参加で市民の目と力を活かした「連携・協働」を車の両輪にたとえ、両者による施策を展開することを今後の施策の基本方針とします。

「規制」と「連携・協働」の両輪の施策展開における関係者の責務・役割を以下のとおりとします。



札幌市の責務

札幌市は、従来からの規制行政として、食品取扱施設への監視指導等を科学的知見に基づき効果的かつ効率的に実施することで、今後とも市民の健康被害の低減化を図ります。併せて、事業者による自主的な衛生管理を一層推進します。

また、規制に加えて連携・協働型の施策を展開することとし、市民及び事業者への情報提供をはじめ、それぞれが食の安全・安心に向けた役割・責務を果たすことができるよう、市民と事業者のパイプ役、調整役を積極的に務めます。

事業者の責務

食品の供給に携わる事業者は、食品の安全を確保する第一義的責任を有しています。このため、法令等の遵守は当然のこと、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという自覚と、安全や信頼確保のための自主的な取組が求められます。例えば、独自のルールや安全基準を合法かつ合理的に設け、適切に運用すること、自社だけでなく取引先にも食品の安全確保に向けた取組を促すこと、客からの相談等に誠実に対応することなどが考えられます。

また、事業者は、このような責務に対する自らの取組姿勢や食品に関する情報等を市民にわかりやすい形で積極的に情報発信していくことが望めます。

市民の役割

市民が食品の安全性についての知識を身につけ、自ら考え、五感も使いながら食品の適切な選択、取扱いを心がけることは、市民自身の健康を守るために必要不可欠です。

また、市民が消費する食品の多くが海外も含め道内外から供給されている実態を踏まえ、安定的な食品供給の観点も持ち、フードチェーンへの認識をより深めることが望めます。

市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、食品の購買行動などを通じて事業者と常に関わりを持っています。事業者の食の安全確保への取組は、一般的に人手やコストを伴う場合が多いものですが、市民がそれらについて理解を深めることは、事業者の自主的な取組が消費者利益の拡大につながるものとして正当に評価され、事業者のさらなる取組促進の原動力となります。

さらに、食の安全確保に関する市の施策に積極的に参加・協力し、意見を表明するなど、施策の一翼を担うことも期待されます。

したがって、市民は、食の安全確保について、札幌市や事業者だけでなく、自らの問題としても捉え、「食の安全確保に協力する」という主体的な役割があることを認識する必要があります。

食の安全・安心と「三方よし」

「売り手よし、買い手よし、世間よし」の「三方よし」は近江商人の経営理念として有名な言葉ですが、これをビジョンの考え方にあてはめると次のようになります。

*事業者の自主的取組促進 売り手よし
市民が適切に食品を選択 買い手よし
健康被害低減、経済活性化 世間よし*

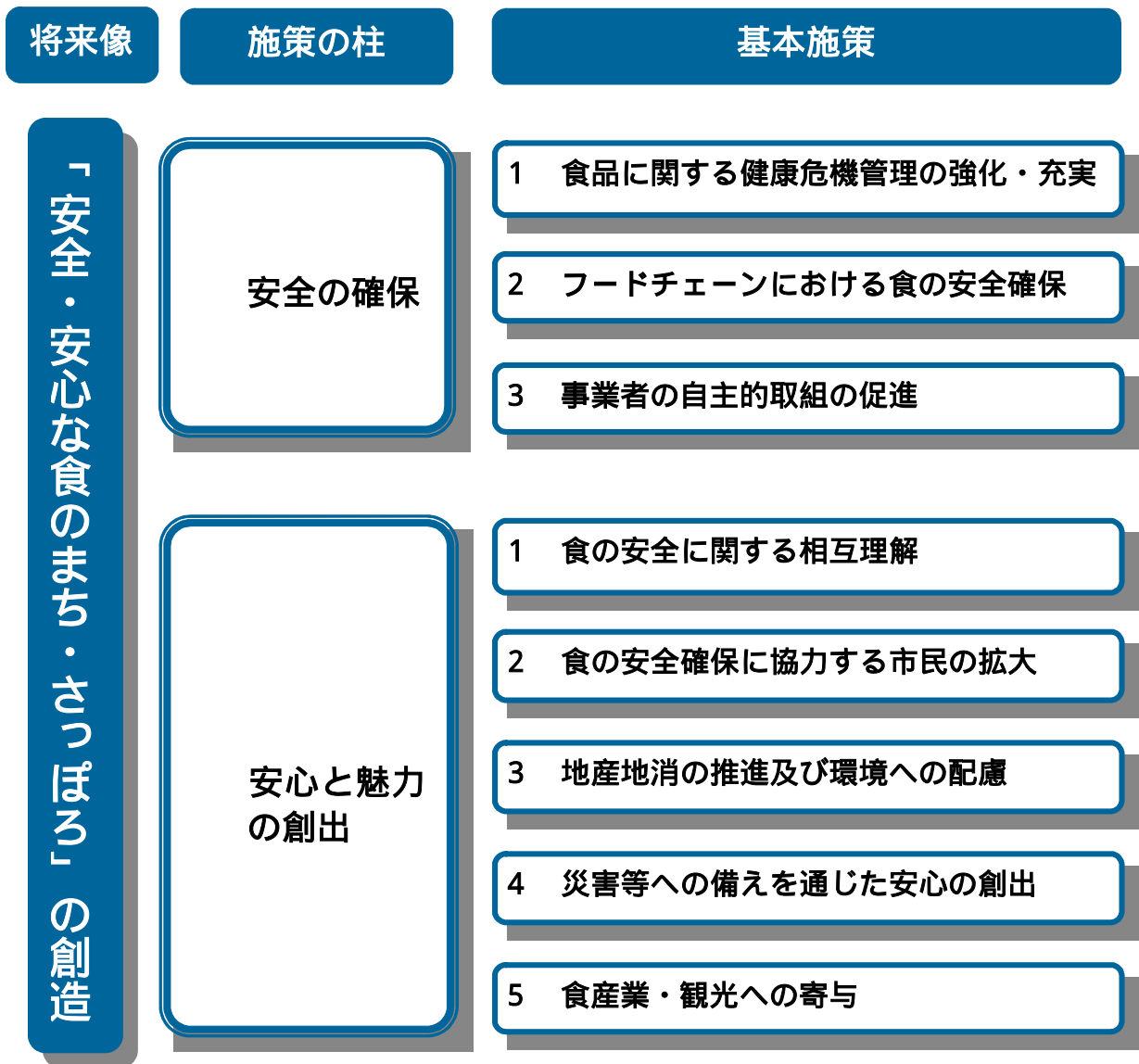
札幌市は、この「三方よし」を参考に、ビジョンに掲げる施策を推進していきます。

第4章 施策の展開と推進体制

1 施策の展開

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造に向けて、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の2つの柱を設定し、施策を展開していきます。

施策の体系



安全の確保

食の安全を確保することが、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を実現するための大前提となります。

札幌市では、食の安全の確保に向け、以下の取組を進めます。

【基本施策1】 食品に関する健康危機管理の強化・充実

【基本施策2】 フードチェーンにおける食の安全確保

【基本施策3】 事業者の自主的取組の促進

上記の取組における基本的な考え方は次のとおりです。

食品に関する健康危機管理²⁴

食品を摂取することによって健康へ悪影響を及ぼす恐れがある事態、すなわち食品による健康危機は、その未然防止が最も重要です。また、災害等の危機管理と同様に、食品に関する健康危機管理は、時間軸による各過程でのコントロールが予防や被害拡大防止に大きく影響します。

したがって、大消費地であり観光地でもある札幌市においては、市民及び観光客の健康保護の観点から、食品に関する健康危機管理体制の充実に努めることが何より重要です。このため、従来行ってきた監視指導や健康被害発生時の対応等を食品に関する健康危機管理対策として、未然防止・発生時・発生事後の各段階に整理し、強化・充実に図ります。

フードチェーンにおける安全確保

食の安全を確保するということは、食品のリスクが必ずしもゼロではないことを前提に、健康に悪影響を及ぼすリスクを科学的にゼロに近づける、あるいは許容できるように努力をすることです。

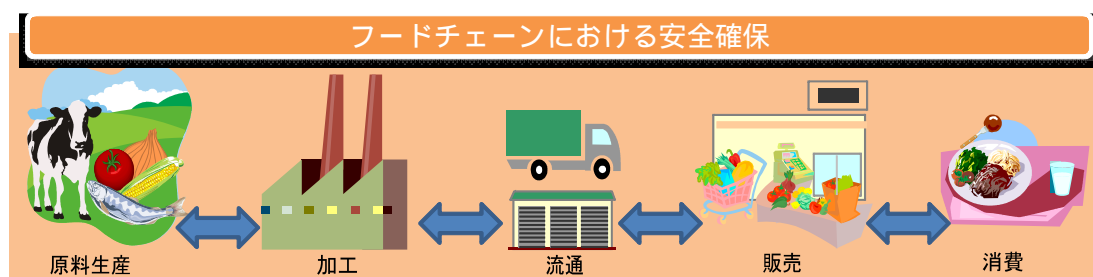
そのためには、農林水産物の生産から加工、流通、販売までのいわゆるフードチェーンの各段階において、リスクの種類や程度に応じた措置が適切に途切れなく行われる必要があります。

このため、食品を取り扱う事業者には、各段階に応じてリスクを最小限にする措置を講ずること、食品事故等が発生した際には速やかに対応できるよう関連情報を記録、保管しておくことなどが求められます。

札幌市は、これら事業者を助言・指導する立場にある関係部局、行政機関等と

²⁴健康危機管理 医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康を脅かす事態のことを健康危機といい、健康危機に対する発生予防、拡大防止、治療等に関することを健康危機管理といいます。

連携しながら、選択と集中の視点を持ち、食品取扱施設への監視指導などの充実を図るとともに、事業者の自主的な取組を促進します。



基本施策 1 食品に関する健康危機管理の強化・充実

施策の展開 1 健康危機の未然防止対策

健康危機を発生させないため、食品衛生法に基づき、食品衛生監視員²⁵が平常時から計画的に食品取扱施設への立入検査（監視・指導）や食品の収去²⁶（抜き取り）検査を効果的かつ効率的に実施します。

併せて、市民、事業者に対する食品の安全性についての正しい知識の普及と啓発を特に次世代を担う子ども達やその保護者等を重点として能動的かつ計画的に実施します。また、事業者との実効性のあるネットワークの構築を進めるとともに、発生時に備え、市民や事業者を交えた情報伝達訓練の実施など、市民にわかりやすい形で展開しながら、食品による健康危機に強いまちづくりを進めます。

【主たる事業等】

(1) 計画的かつ効率的な監視指導及び収去検査 [保健福祉局]

札幌市食品衛生監視指導計画に基づき、食品取扱施設への立入検査、食品の収去検査などを効率的に実施し、違反食品の排除及び衛生管理の向上に努めます。具体的には、基本施策 2 において展開します。

(29 ページ 基本施策 2 **施策の展開 2** 製造・加工及び流通、販売における食の安全確保)

(2) 正しい知識の普及と啓発

食中毒警報の発令 [保健福祉局]

²⁵ **食品衛生監視員** 食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために食品取扱施設への立入検査や食品衛生に関する指導等を行う職員のことをいい、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を終了した者又は薬剤師・獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。

²⁶ **収去** しゅうきょ 食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品取扱施設に立ち入り、試験検査を行うために必要最少量の食品や食品添加物を持ち帰る権限の行為をいいます。

夏期に多発する食中毒の発生を防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日に食中毒警報を発令し、市民及び食品等事業者に注意を喚起します。

ノロウイルス食中毒注意報の発令 [保健福祉局]

「おなかにくる風邪」(感染性胃腸炎) のひとつとして知られるノロウイルスは、非常に感染力が強いことから注意が必要です。

感染性胃腸炎が流行してから 1 ～ 2 週間後に、飲食店等においてノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があるため、感染性胃腸炎の発生状況を参考にノロウイルス食中毒注意報を発令し、市民及び食品等事業者に注意を喚起します。

事業者向け講習会等の実施 [保健福祉局]

食品等事業者に対し、食の安全確保への意識向上、最新の知見についての情報提供、衛生管理の中心的な役割を担う人材のスキルアップ等を図るため、食の安全・安心に関する講習会等を実施します。

市民向け出前講座、講習会等の実施 [保健福祉局]

食品衛生監視員等が市民の要望に応じて地域に出向き、食品衛生に関する施策や食の安全に関する話題等について市民に分かりやすく説明し、意見交換を行う出前講座を実施します。

また、食品衛生講習会を実施し、食中毒の予防等について正しい知識の普及啓発を図るなど、健康危機意識の醸成を図ります。

園児等に対する食中毒予防啓発事業の実施 [保健福祉局、子ども未来局]

ノロウイルスなどの食中毒を予防するためには、手洗いを適切に行うことが重要であり、特に幼児期に習慣付けることが効果的です。このため、保育園等と連携し「手洗い教室」を実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。



手洗い教室

(3) 発生時を想定した模擬訓練等の実施 [保健福祉局]

食中毒が発生した場合に大規模な健康被害も予測される施設を重点施設と仮定し、それらの重点施設と札幌市とのホットラインネットワークを構築するとともに、発生した場合を想定した机上模擬訓練を合同で実施し、被害拡大の防止等に役立てます。

(4) 食品の安全確保に係わる人材の養成 [保健福祉局]

多岐にわたる健康危機事案に的確かつ迅速に対応するには、食品取扱施設に立ち入り、調査や食品の収去を行う権限を有する食品衛生監視員の資質の維持向上が不可欠です。このため、最新の衛生管理知識や技術に関する研修会への参加や日常業

務を通じた研さん等により、人材を養成していきます。

施策の展開 2 健康危機の発生時対策

健康危機の発生を未然に防止するために様々な対策を講じていても、食の安全に「絶対」はないことから、健康危機が発生する可能性は否定できません。

健康危機の発生時には、被害の程度や規模に応じて関係機関と連携のもと初動体制を速やかに構築し、調査を実施するとともに被害の拡大防止や原因究明等行います。

【主たる事業等】

(1) 対人調査と対物調査 [保健福祉局]

医師からの届出等により食品による健康被害の発生又はその疑いに関する情報を入手した場合は、患者及びその関係者の症状や食事等の調査（対人調査）、原因として疑われる施設や食品の流通過程等の調査（対物調査）を一体で緻密に行い、それらの結果を科学的かつ総合的に判断して、健康被害が食品によるものかどうかを迅速に決定又は推定します。食品への異物混入等の相談があった場合も、上記に準じて適切に対応します。

(2) 被害拡大防止の措置 [保健福祉局]

健康被害の原因食品又は原因と疑われる食品等が判明した後は、被害の拡大防止の観点から、それら食品等の販売、使用等の禁止、原因施設の営業の停止など速やかに必要な措置を講じます。

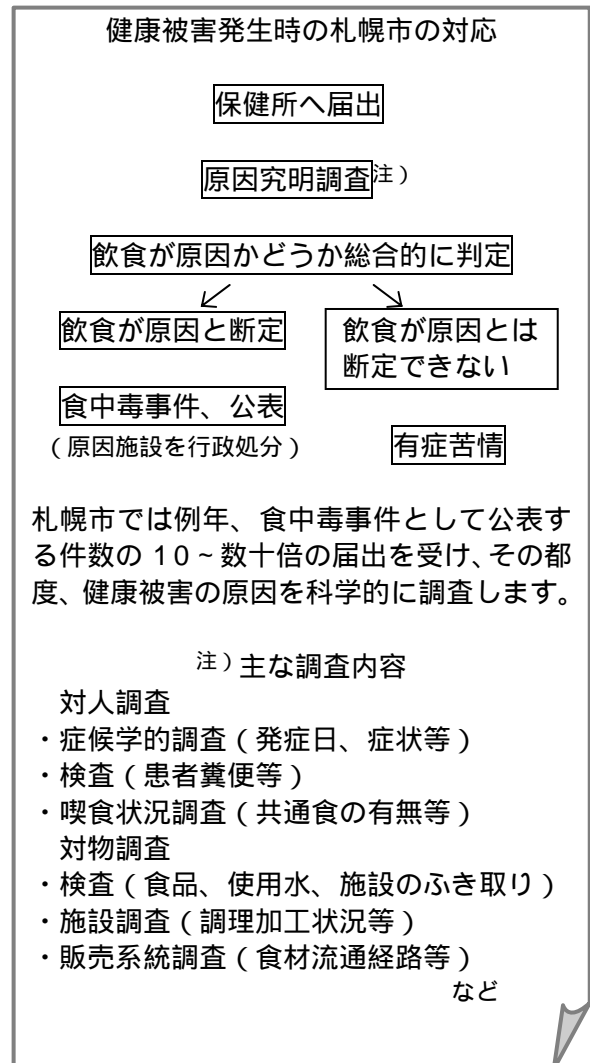
(3) 違反を発見した場合の措置 [保健福祉局]

監視指導や収去検査において、表示や規格基準など法令に違反した食品を発見した場合は、当該食品の流通防止のため、廃棄、回収等の措置を講じます。

また、事業者が法違反の事実を自ら把握したときは、速やかに札幌市へ報告するよう求め、適切な措置を講じます。

(4) 食中毒や違反食品等の公表 [保健福祉局]

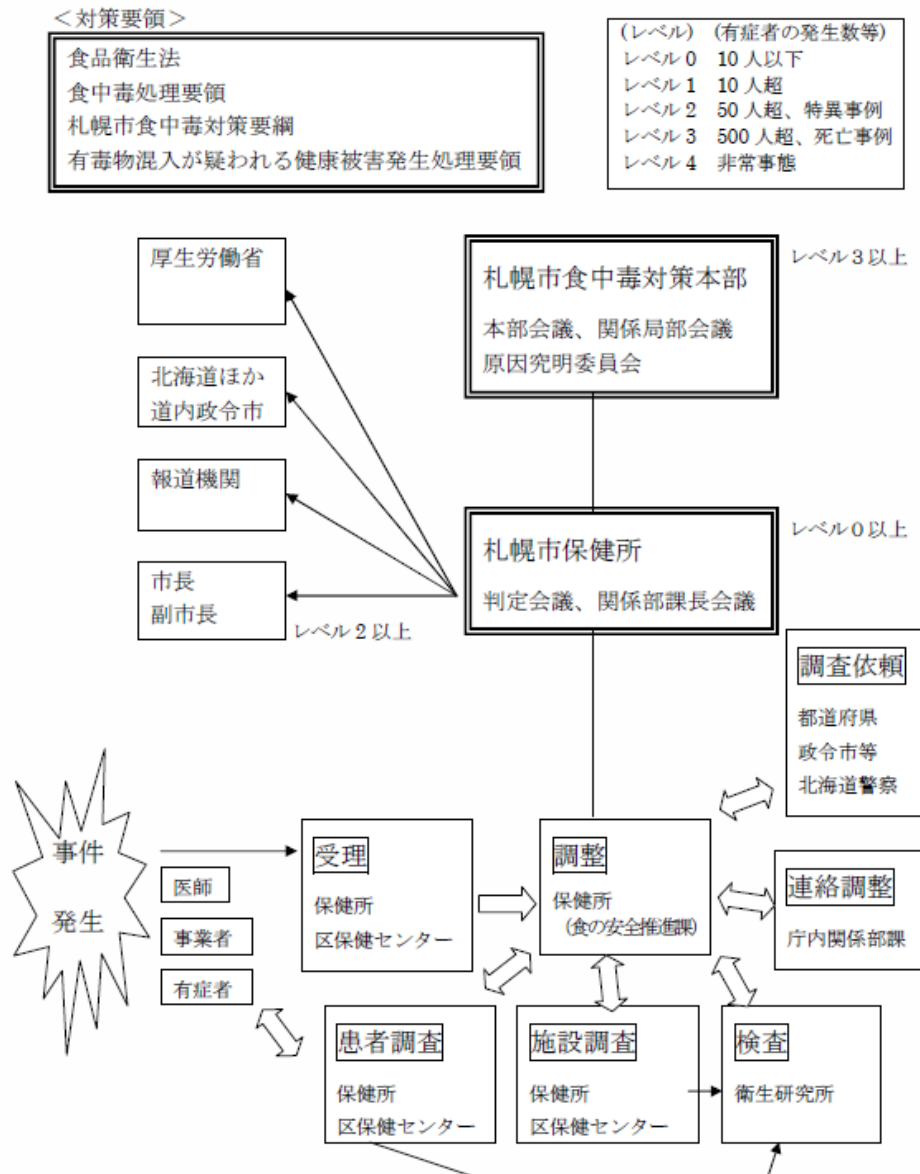
食中毒等の原因施設に対し営業停止命令等の行政処分を行った場合は、処分内容



等を市民に公表します。違反食品を発見し、行政処分した場合も、リアルタイムで必要かつ正確な情報を市民に公表します。

また、行政処分を行っていない場合でも、社会的関心の強いもの、健康被害の発生の恐れのあるものなど、健康危機管理の観点から必要な場合は公表することとします。

食中毒発生時の連絡体制



施策の展開3 健康危機の発生事後対策

食中毒等の健康被害が発生し、調査・措置などの一連の対応が終了した後は、再発防止の観点から、原因施設や作業工程等の改善、従業員への周知徹底など適切な改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に実施します。併せて、発生事例の分析、評価を行い、今後の対策に役立てます。

【主たる事業等】

(1) 原因施設及び関係者への対策 [保健福祉局]

関連法令に適合しない、又は管理の不備がある場合は、法令や管理基準等の遵守の徹底を指導するとともに、事故を発生させた施設の営業者や従業員等の関係者に対して、再発防止のため、発生要因と今後の予防対策について衛生教育を個別具体的にを行います。

(2) 再発防止のための分析・評価 [保健福祉局]

事故処理完結後は、速やかに処理方法、原因食品、病因物質、発生要因等について検討し、その結果のデータベース化などを図り、食品による健康危機管理について今後の対策に反映できるようにします。

基本施策2 フードチェーンにおける食の安全確保

施策の展開1 市内で生産される農畜産物の安全確保

札幌の都市農業は、市民に最も身近な食料生産の場となっていますが、農畜産物の生産段階における安全の確保は、土作りや家畜の病気予防などから始まります。

札幌市では生産者に対し、肥料や農薬の適正使用、家畜伝染病対策など、農畜産物の安全確保対策を普及、支援します。

【主たる事業等】

(1) リサイクル特殊肥料等施用に係るモニタリング調査 [経済局]

生産者や学校給食フードリサイクル事業²⁷等で使用されているリサイクル堆肥の土壌及び作物への影響評価を行います。

(2) 農薬の適正使用に関する普及推進 [経済局]

農薬については、法令により使用基準が定められていますが、生産者に対して、

²⁷学校給食フードリサイクル事業 学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いる取組で、平成18年度から札幌市で実施しています。単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てることを目指しています。

農薬の安全使用についての情報を正確に伝えるとともに、農薬など生産履歴の記帳を徹底させるための支援策を講じます。

(3) 家畜伝染病対策に対する指導の徹底 [経済局]

国内において、口蹄疫²⁸、BSE、高病原性鳥インフルエンザ²⁹等、海外で問題となっている悪性家畜伝染病の発生事例が続発しています。このため、北海道石狩家畜保健衛生所と連携して家畜伝染病予防法に基づく検査のほか、発生予防巡回指導等の立会・連絡調整を行い、各種伝染病の感染状況等を把握するとともに、防疫思想の普及啓発を図ります。



牛の結核検査（法定）

(4) 畜舎衛生対策 [経済局]

近年、家畜排せつ物による水質や土壌などの環境汚染が問題となり、生産者は「家畜排せつ物の管理の適正化及び利用の促進に関する法律」に基づき、「家畜排せつ物管理基準」を守ることが定められています。このため、北海道及び石狩振興局の指導チームとの連携のもと、巡回パトロール等により適正な管理の指導・助言を行います。

施策の展開 2 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保

生産者から供給された、安全で良質な農畜産物を食卓に届けるためには、それらを原材料とした食品の製造・加工、流通及び販売段階における適切な衛生管理が必要です。このため、札幌市食品衛生監視指導計画において、重点的に監視指導を行う施設を定め、食品取扱施設への監視指導、食品の収去検査などを効果的かつ効率的に実施し、違反食品の排除及び衛生管理の向上に努めます。

【主たる事業等】

(1) 科学的で効率的な監視指導

食品製造施設における監視指導の強化 [保健福祉局]

期限表示改ざん等の事件が国内で相次ぎ、市民の食の安全に対する不信感が強まっていることから、食品製造施設における監視指導を強化し、衛生管理マニュアルの作成状況、科学的・合理的根拠に基づく賞味期限等の設定及び運用

²⁸口蹄疫 家畜伝染病の一種。ウシ、ブタなど蹄（ひづめ）が偶数に割れている動物がかかる病気の一つで、家畜の間では高い感染性をもち、罹患すると家畜の生産性を著しく低下させることから日本では法定家畜伝染病に指定されています。ただし、罹患した家畜の肉などをヒトが食しても感染することはありません。

²⁹高病原性鳥インフルエンザ 鳥類の感染症のひとつ。鳥の間で感染する鳥インフルエンザの中で特に家禽類が感染すると高い病原性をもたらすものをいいます。鳥のインフルエンザであり、一般の人が感染するインフルエンザとは別のものです。

状況、製品の自主検査の実施状況等を確認、指導します。

札幌市中央卸売市場における監視指導 [保健福祉局]

市民の食生活を支える食品流通の拠点である札幌市中央卸売市場において、市場開市日の早朝から、当日入荷した食品がせり売りされる前に、有毒な魚介類・きのこ・山菜等を排除し、食品の衛生的な取扱い、適正表示、温度管理の徹底等について監視指導を行うとともに、市場に流通する食品の試験検査を行い、違反・不良食品等の流通を防止します。

食品の種類別の対策 [保健福祉局]

各施設に共通の一般的な監視指導事項に加え、食品の種類別に、製造・加工から販売に至る各段階に応じた重要事項を設定し、重点的に監視指導を行います。

食中毒防止対策 [保健福祉局]

全国的にカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒対策が課題となっており、札幌市においてもこれらを原因物質とする食中毒が近年多発していることから、その防止対策について重点的に監視指導を行います。



そう菜売場の監視

適正表示対策 [保健福祉局]

食品の表示は消費者が食品を選ぶときや、食品による事故が起こった場合にその原因を調査し迅速かつ的確な措置を講ずるための重要な情報源であることから、表示が法令に基づき適正に記載されるよう監視指導を行います。

ア 食品衛生法、JAS法³⁰等

健康被害の防止など公衆衛生の見地から食品衛生法において表示が義務付けられている食品添加物、アレルギー物質³¹、期限表示、遺伝子組換え食品³²等について、適正に記載されているかを確認し、必要に応じて指導を行います。また、JAS法など他の法令に係わる表示については、関係機関と連携し、必要に応じて合同で調査を実施します。

³⁰ **JAS法** 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律。食品などについて規格（JASマーク）や表示のル・ルを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする事業者の努力が報われるようにすることを目的としています。

³¹ **アレルギー物質** 食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食品衛生法でアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について特定原材料として表示が義務付けられています。また、あわび、いか等18品目については、表示が奨励されています。

³² **遺伝子組換え食品** 遺伝子組換え技術とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術のことです。この技術を活用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といえます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されるとともに、大豆、トウモロコシ等7品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等32品目の加工食品について義務表示の対象となっています。

イ 健康増進法

栄養表示基準や特別用途食品の表示、健康保持増進効果の表示について虚偽・誇大にならないよう適切に指導を行います。

ウ 薬事法

食品への医薬品的な効能効果の表示について、適切に指導を行います。

(2) 収去（抜き取り）検査の充実・強化

収去検査の実施 [保健福祉局]

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、食品製造施設、スーパーマーケット等から食品等を収去し、食中毒菌、食品添加物、残留農薬³³等について検査を行い、違反・不良食品等の排除に努めます。



高速液体クロマトグラフ装置による食品添加物の分析

輸入食品の検査の実施 [保健福祉局]

輸入食品については、輸入時に厚生労働省（検疫所）が監視指導や検査を実施していますが、輸入食品の安全性に関する問題が依然として発生していることから、輸入後、札幌市内に流通する食品等を流通状況などを考慮して収去し、違反・不良食品等の効率的な発見と排除に努めます。

食品衛生検査施設の業務管理の充実 [保健福祉局]

保健所及び衛生研究所の検査施設における検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱いや各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

試験検査法の開発と改良 [保健福祉局]

的確かつ効率的な監視指導に役立てるため、新たな検査法の開発や改良に取り組みます。また、大学や国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。

(3) 臨時営業に関する相談対応 [保健福祉局]

イベントや地域の祭り等の開催に伴い一時的に食品を提供する営業、いわゆる臨時営業においても、食品の安全を確保する必要があります。臨時営業では簡易な施設で大量の食品を取り扱う場合が多く、市民や観光客の健康被害発生も懸念されることから、食品の適正な取り扱い等について指導します。

また、営業行為に当たらない場合であっても、提供する食品や保管、調理方法等について事前に主催者から相談を受け、指導します。

³³残留農薬 農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準を超える農薬が残留する農産物は販売禁止等の措置がとられます。

(4) 食の安全に関する市民相談への対応 [保健福祉局]

市民から寄せられる食品の表示や異物混入、施設の衛生管理等に関する相談については、当該食品や関係施設の調査を実施するなど科学的に原因を究明し、原因施設に対して再発防止対策の実施や衛生管理の徹底等について指導します。

基本施策3 事業者の自主的取組の促進

施策の展開1 事業者の自主的取組への支援

食の安全を確保するには、規制的手法だけでなく、食品を取り扱う事業者の自主的な取組を促進することが必要不可欠です。

衛生管理の内容は、食品の取扱いをはじめ、施設・設備等の維持管理、従事者の衛生管理・教育など多岐にわたりますが、そのノウハウをできるだけ多くの事業者に浸透させるとともに、事業者が食の安全確保への意識をより高め、主体的に取組を進めていけるよう必要な支援を行います。

【主たる事業等】

(1) 監視指導を通じた自主管理の推進 [保健福祉局]

事業者に対する講習会や監視指導を通じて、食品等の自主検査の実施や製造加工等における記録の作成及び保存など、自主的な衛生管理の推進を図ります。

また、効率的な衛生管理の手法であるHACCPの考え方をより多くの事業者が導入していけるよう、ノウハウの教示に努めます。

(2) 自主回収に係る対応 [保健福祉局]

事業者から自主回収に係る報告があった場合には、対象食品等が迅速かつ適切に回収されるよう指導するとともに、原因の究明を行い再発防止対策を講じるよう指導します。

(3) さっぽろ食の安全・安心推進協定 [保健福祉局]

より一層の食の安全と信頼性の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした「さっぽろ食の安全・安心推進協定³⁴」事業を継続して実施します。

また、協定を締結した事業者同士の情報交換など横の連携



ロゴマーク

³⁴ さっぽろ食の安全・安心推進協定 札幌市と事業者、食品関連団体とが、食の安全確保と信頼性の向上に向けて協働・連携して取り組むことを目的として協定を締結する事業であり、平成21年度にスタートしました。協定を締結した事業者等は、食の安全・安心についての取組を「マイルール」として公表し、その取組の結果について札幌市へ報告します。札幌市は、事業者等のマイルールや取組結果を公表して広く市民に周知するとともに、必要に応じて事業者等へ助言を行います。

も図ることで、事業者のさらなる取組促進を図ります。

(4) 食品衛生優良施設等の表彰 [保健福祉局]

衛生管理状況が優良な施設及び食品衛生の啓発活動や食品業界の指導育成に功績のあった個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。



札幌市食品衛生市長表彰式

(5) 自主管理制度の普及強化 [保健福祉局]

現在、H A C C Pの考え方を取り入れ一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認定する札幌市食品衛生管理認定制度³⁵（以下「しょくまる」という。）が民間により運用されています。

この制度は、製造業ばかりではなく「飲食店」を認定の対象にしているところに大きな特色があります。このため、札幌が観光都市であることを踏まえ、多くの観光客や市民が利用する頻度の高い「飲食店」における自主管理促進強化をねらい、飲食店事業者の認定への取組促進を図ります。



しょくまる

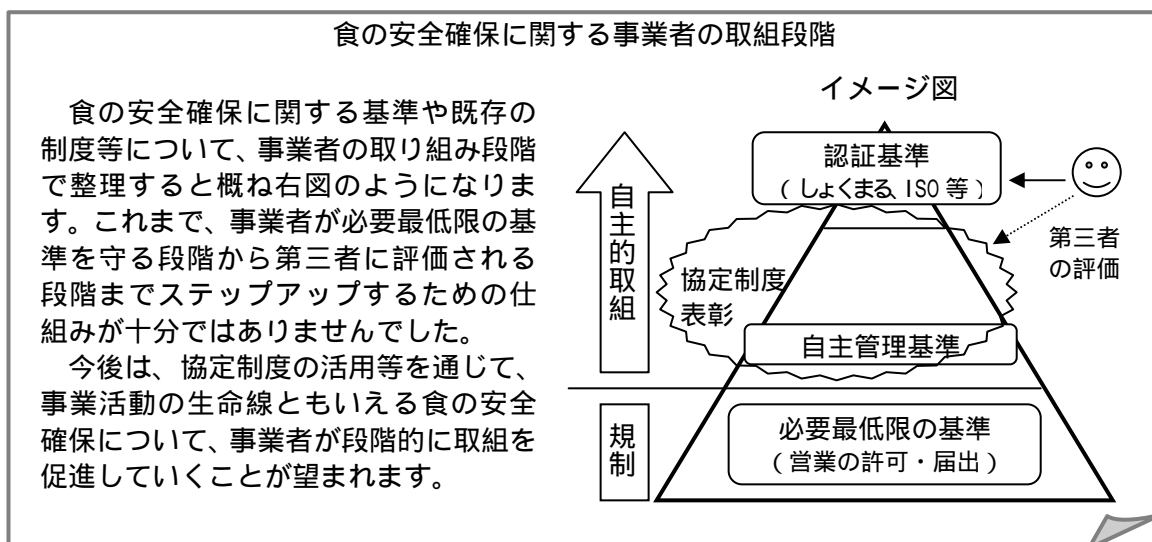
〔札幌市食品衛生管理認定制度〕
ロゴマーク

(6) 中小企業の経営基盤強化への支援 [経済局]

事業者が食の安全確保への自主的な取組の水準を上げていくことは、技術や経費等の面から必ずしも容易とはいえません。特に、札幌市の食品等事業者の多くを占める中小企業は、昨今の経済情勢の悪化に伴い、厳しい経営環境に置かれています。

このため、関係機関と連携し、事業者への経営アドバイスや融資制度の充実等により経営基盤強化を支援します。

³⁵札幌市食品衛生管理認定制度 H A C C Pの考え方にに基づき、的確な衛生管理を自主的に行っている食品取扱施設を認定する制度。食品製造・加工施設や飲食店、食品販売施設などを対象としており、小規模の施設でも認定を受けることが可能です。認定された施設等は、ロゴマーク（愛称：しょくまる）の使用が可能となり、ホームページ（<http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/>）にも掲載されます。この制度は、札幌市が枠組を作り、民間を主体とする「食品安全管理ネットワーク」（事務局：一般社団法人札幌市食品衛生協会）により運営されています。



施策の展開 2 札幌市の施設における自主管理の推進

市立の小・中学校、保育園等の給食事業や中央卸売市場など、札幌市の施設において食品を取り扱う場合について、食の安全を確保するため、自主管理を推進します。

【主たる事業等】

(1) 学校・保育所における給食の安全確保 [子ども未来局、教育委員会]

給食の安全確保に向け、学校では「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」、保育所では厚生労働省で定めた「児童福祉施設最低基準」や「札幌市保育所給食管理運営指針」に基づいて衛生面に配慮した調理を行っているほか、調理従事者等への定期的な研修や食材の検収・検食等を実施し、安全な給食の提供に努めます。

(2) 食物アレルギーへの対応 [子ども未来局、教育委員会]

保育所給食では、食物アレルギーのある子どもに対し、「保育所における食物アレルギーのある児童への対応マニュアル」に基づき、必要に応じて個別に配慮した給食を提供するとともに、毎年、食物アレルギーの実態調査を行い、対策を検討します。

また、学校では、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、食物アレルギーのある児童生徒に対し除去食等の対応を行います。

(3) 中央卸売市場における食の安全確保 [経済局、保健福祉局]

中央卸売市場の場内関係業者は、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを



札幌市中央卸売市場の
マグロ低温売り場

各自作成し、品質管理の徹底に努めています。札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理に関する意識向上を図っています。

【指標】 安全の確保

| 項 目 | 基準値 (21年度) | 数値指標 (26年度) |
|--------------------------|---------------|----------------|
| 発生時を想定した模擬訓練等の実施 | - | 年 1 回実施 |
| さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計） | 25件 | 300件 |
| 札幌市食品衛生管理認定制度の認定数（認定継続分） | 31件 | 60件 |

安心と魅力の創出

市民の食の安心は、市民自らも食品の安全性やフードチェーンへの正しい認識を持つとともに、食の安全確保に向けて取り組む札幌市や事業者等への信頼が醸成されてはじめて感じるものといえます。

安全な食品が作られ、それを市民や観光客が安心して選び、食を楽しむことは、健康面はもちろんのこと、食産業や観光等の食関連施策を支える基盤としても大変重要です。札幌市では、食の安心と魅力の創出に向け、以下の取組を進めます。

【基本施策 1】 食の安全に関する相互理解

【基本施策 2】 食の安全確保に協力する市民の拡大

【基本施策 3】 地産地消の推進及び環境への配慮

【基本施策 4】 災害等への備えを通じた安心の創出

【基本施策 5】 食産業・観光への寄与

上記の取組における基本的な考え方は次のとおりです。

リスクコミュニケーションの推進

市民は食品供給の受け手ですが、市民の適切な食品の選択や取り扱いはリスクの低減に不可欠です。

このため、フードチェーンの関係者として市民、事業者及び札幌市がそれぞれの役割や責務を踏まえたうえで、三者による「リスクコミュニケーション」を積極的に行う必要があります。すなわち、市民、事業者及び札幌市が、食品の「リスク」に関する情報を共有化し、互いの立場や考え方を理解して信頼関係を構築していくことが必要です。そうすることで市民は、リスクが許容できる程度に低減化されるプロセスへの信頼感が醸成され、食の「安心」を実感できるようになると期待されます。

札幌市は、市民に対し、食の安全に関する情報を的確に発信するとともに、意見交換会の開催など市民、事業者との対話の場づくりを進めながらリスクコミュニケーションの推進を図ります。

また、将来的には事業者の自主的な取組が市民との対話にも発展するよう、事業者に対し、市民への積極的な情報提供等を働きかけていきます。

これらの取組について、食関連施策との相互連携を図りながら推進していきます。

市民参加の促進

市民が、「食の安全確保に協力する」という役割を主体的に果たしていけるよう、食品の安全確保に関する認識を深めたり、積極的に施策へ参加・協力する市民の拡大を図る必要があります。

このため、札幌市は、さまざまな形で市民参加型の事業を展開し、市民の目と力を活かした施策を進めるとともに、市民から市民へ、その役割の浸透を図っていきます。

基本施策 1 食の安全に関する相互理解

施策の展開 1 情報の発信

食品の安全性やリスクに関するさまざまな情報が氾濫していますが、すべてが科学的に正しい情報とは限りません。市民が誤った認識や知識で行動した場合、健康に悪影響を及ぼしたり、事業者が風評被害を受けることもありえます。

このため、市民に対し、的確でわかりやすい情報を積極的に発信し、市民が必要なときにいつでも正しい情報を入手できる環境を作ります。

【主たる事業等】

(1) ホームページや情報誌等による情報提供 [保健福祉局]

市民等に対し、正しい情報を提供する媒体として、食の安全・安心に関するホームページを整備し、札幌市の施策や基本的な知識、健康被害の発生情報、事業者の自主的取組内容などの情報を総合的に発信します。

また、市民が直接手に取ることのできる紙面媒体として「キッチンメール」などの食品衛生情報誌を定期的に発行します。



キッチンメール

(2) 事業者等との連携による情報提供 [市長政策室、保健福祉局]

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者をはじめ民間や地域の協力を得ながら、食品衛生情報誌等を店頭など市民に身近な場所からも配布することで、より積極的な情報提供と情報誌の認知度向上を図ります。

また、市民は日常的に新聞、テレビ等のマスコミから情報を得る機会が多いことから、広報資料の提供など報道機関への積極的な情報発信に努めます。さらに、市民はマスコミの報道内容に大きく影響を受ける傾向にあることから、客観的かつ科学的な情報の伝え方について、メディア関係者とできるだけコミュニケーションを図ります。

(3) 展示、イベント等による情報提供 [市民まちづくり局、保健福祉局、経済局]
食品衛生月間³⁶等におけるパネル展示や消費者センター及び中央卸売市場の常設展示等により、市民の安全・安心な食生活に役立つ情報を提供します。

また、食や身近な生活に関するイベント等の機会も積極的に活用し、情報の提供に努めます。

(4) 給食等における情報提供 [子ども未来局、教育委員会]

保育所では、給食を食べる前の手洗いやクッキングなどの食育を通して食品衛生について学習します。また、札幌市が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」や保育所、子育て支援センター等で発行する「給食だより」等を活用して食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱いについて学習したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

施策の展開 2 事業者の取組の可視化と食の安全に関する意見交換

食品の安全を確保するための第一義的な責任は事業者にあります。事業者がその責務を積極的に果たしていても、市民からはわかりにくい場合が多く、不安を感じやすいものです。

事業者の積極的な取組を市民が認知できる仕組みを取り入れることは、消費者利益の拡大に繋がり、市民の事業者への信頼醸成の一助になると考えられます。

このため、事業者の取組をわかりやすく示す「可視化」を進めるとともに、食に関するリスクコミュニケーションを推進するため、食品の安全性やリスク、フードチェーンについて市民、事業者及び札幌市が意見交換を行う機会を積極的に設けるなど、食の安全に関する相互理解を図ります。

【主たる事業等】

(1) 事業者の自主的な取組の可視化 [保健福祉局]

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結した事業者やそのマイルール等を広報することにより、食の安全や信頼確保に関する事業者の自主的な取組を市民にわかりやすく示します。

また、このことにより、事業者に対して、認知度向上による取組意欲の促進を図るとともに、



マイルールが記載される協定書

³⁶食品衛生月間 毎年、特に気温の上昇する8月1日～31日の1ヶ月間を食品衛生月間として、厚生労働省、都道府県、保健所設置市などが一斉に食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るための事業を行っています。札幌市でも街頭啓発や食品衛生パネル展、食品衛生講習会などを実施しています。

内部統制の取れた組織作りを側面から支援します。

(2) 意見交換会の開催 [保健福祉局、経済局]

市民が食品の安全性やリスク、フードチェーンについての理解をより深める効果の高い取組として、農園や市場、食品工場、スーパーマーケットなど食品を取り扱う現場を実際に見聞する「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業³⁷」など、事業者と直接双方向で意見交換できる場を積極的に設け、リスクコミュニケーションの推進を図ります。



さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

(3) 市民意見の聴取と施策への反映 [保健福祉局]

札幌市食品衛生監視指導計画等の策定に当たっては、広く市民から意見を募集するパブリックコメントを実施し、意見を反映させます。

基本施策2 食の安全確保に協力する市民の拡大

施策の展開1 学習の推進と人づくり

食の安全について理解を深め、適切に食品を選択する自立した市民は、「食の安全確保に協力する」という主体的な役割を果たす市民といえます。このような市民の拡大を図るため、食の安全について自主的に学習する市民に対し、学びの機会を提供します。

また、市民が施策に参加・協力したり、他の市民への情報提供や啓発を行う機会を作るなど、市民の目と力を活かした施策を展開しながら、食の安全を支える人づくりを進めます。

【主たる事業等】

(1) 市民向け出前講座、講習会等の実施 [保健福祉局] (再掲)

出前講座や食品衛生講習会を実施し、食品衛生に関する施策や食の安全に関する話題等について市民に分かりやすく説明し、意見交換を行います。

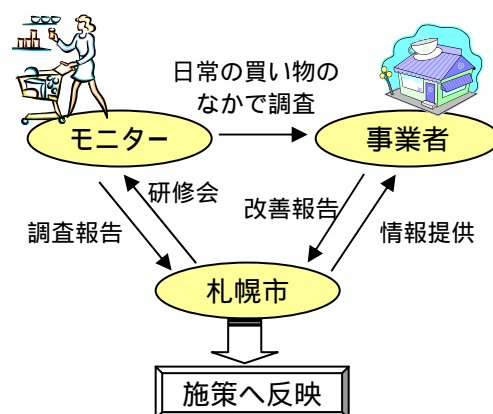
(2) 消費生活セミナー等の実施 [市民まちづくり局]

消費生活知識の習得を推進する消費者教育の一環として、食品の表示に関するセミナー等を実施し、地域のリーダー養成を目指します。

³⁷さっぽろ食の安全・安心市民交流事業 農園、食品工場、中央卸売市場及びスーパーマーケットなどにおいて、食の安全・安心への取組を市民が実際に見学しながら事業者等と意見交換を行う事業。フードチェーンの理解促進、市民と事業者等との信頼関係の構築等を目的として平成21年度より実施しています。

(3) 食の安全・安心モニター制度 [保健福祉局]

市民が日常の購買行動等において食品の表示や施設の衛生管理状況等について調査を行う「さっぽろ食の安全・安心モニター事業」を実施し、市民目線での情報や意見を札幌市の施策に反映します。また、消費者の声を必要に応じ事業者へ還元し、事業活動にも活かしていただきます。



(4) 学習意欲を高める仕組み作り [保健福祉局]

食の安全について普段意識しない市民でも気軽に知識が得られ、主体的に行動できるよう、例えばイベント等を市民スタッフとともに開催したり、検定制度や1日食品Gメンなどの新たな事業を検討するなど、学習意欲を高める仕組みづくりを進めます。

施策の展開2 子ども・若年層への啓発

次世代を担う子どもや今後のまちづくりで中核となる若年層に対し、食の安全についての認識を高める啓発は、特に重要です。

食育等の施策と連携しながら、子どもや若年層に対し、食の安全に関する情報や体験の場を積極的に提供し、食の安全確保についての認識を持ち、協力する担い手を拡大していきます。

【主たる事業等】

(1) 園児等に対する食中毒予防啓発事業の実施 [保健福祉局、子ども未来局] (再掲)

食中毒を予防するためには、特に幼児期から適切な手洗いを習慣付けることが効果的であることから、保育園等と連携し「手洗い教室」を実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。

(2) 給食等における情報提供 [子ども未来局、教育委員会] (再掲)

保育所では、給食を食べる前の手洗いやクッキングなどの食育を通して食品衛生について学習します。また、保育課が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」や保育所、子育て支援センター等で発行する「給食だより」等を活用して食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱いについて学習したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

(3) 子ども向け体験学習会の開催 [保健福祉局]

子どもや親子を対象とした現場型意見交換会、実験教室等の体験学習会を行い、

食の安全について興味、関心を持つきっかけを提供します。

また、子どもの目線で事業者や札幌市の取組を体験し、食の安全確保の仕組みを学ぶ、子ども食品Gメンなどの事業を新たに実施します。

(4) 学生との連携による事業実施 [保健福祉局]

学生と連携して事業を実施することにより、若年層に対し食の安全に関して認識を深める機会を提供します。例えば、札幌市では「札幌市食育推進計画³⁸」に基づき、地域における食育推進のためボランティアを育成していることから、学生のボランティア活動としてモニター事業への参画を取り入れます。

基本施策3 地産地消の推進及び環境への配慮

施策の展開1 地産地消の推進

国内産や道内産の食品は、外国産に比べて安全・安心なイメージを持たれることが多いようですが、“地元産だから安全”という考え方は必ずしも科学的に正しいとはいえません。

しかし、地元で生産された農畜産物を地元で消費する「地産地消」は、第1次産業の振興や地元経済の活性化、食育の推進、環境負荷の低減など、さまざまな効果があるうえ、市民にとっても、生産者が身近に感じられ、新鮮、安心で豊かな食生活を享受することができる、意義のある取組です。

したがって、札幌市は、食の安心を創出する観点から地産地消を推進します。

【主たる事業等】

(1) 「さっぽろとれたてっこ」及び「さっぽろ圏地産地消」の推進 [経済局]

さっぽろとれたてっこ認証制度は、土作りや化学肥料及び農薬の低減に関する基準を札幌市が独自に定め、これを満たした農畜産物とその加工品を認証する制度です。認証品を札幌で生産された農畜産物ブランドとして生産、流通、消費の拡大を図り、札幌らしい、顔の見える農業を育てます。

また、札幌広域圏組合8市町村と農業団体が連携して、さっぽろ広域圏の地産地消の取組みを支援します。



さっぽろとれたてっこ
認証マーク

(2) 意見交換会の開催 [保健福祉局、経済局] (再掲)

³⁸札幌市食育推進計画 市民が健やかで豊かな食生活を送れるように、家庭、保育所、学校、職場、地域などで食育をすすめていくための指針として平成20年度に策定したものです。「健康で活力ある人づくり」、「市民が暮らしやすい環境づくり」、「市民みんなで作る食文化」の3点を柱としています。

市民が食品の生産段階についての理解をより深めるため、農園などで、生産者の取組を実際に見聞きしながら直接意見交換する場を設けます。

(3) 地産地消を進める事業者への支援 [保健福祉局]

オータムフェスト³⁹など地産地消をテーマとするイベントの出展者や道産食材を活用した新製品開発等を手がける事業者等に対し、安全な食品の提供について必要な助言をすることなどにより、安全・安心な道産食材のイメージアップを支えます。

また、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」(再掲)を通じて、地元の食材活用をマイルールとして掲げる事業者を市民に広報します。

(4) 給食等における情報提供 [子ども未来局]

保育所では、食育の一環として、給食に使用されている食材や産地、食物を大切にすることなどについて学習します。

また、各保育所で実施している給食の展示食(実物展示)を活用して、給食の内容や使用している食材、産地などを児童や保護者に分かりやすく紹介し、地産地消に関する情報を発信します。

保育所や子育て支援センター等で発行する「給食だより」等を活用して地産地消に関する情報を発信します。

施策の展開 2 環境への配慮

地球環境問題への対応は、今や世界共通の課題ですが、食品は環境と深い関わりがあります。たとえば、違反食品等の回収や廃棄には多くのエネルギーが使われ、環境への負荷を増大させます。

札幌市は、平成20年に「環境首都・札幌」を宣言し、市民一人ひとりがこれまで以上に地球環境保全に取り組んでいく決意を示しました。

このため、事業者が食品の安全を確保しながら環境にも配慮した事業活動を行い、また市民も消費行動において環境への配慮が実践できるよう、必要な支援を行います。

【主たる事業等】

(1) 資源の有効活用及び食品廃棄物の発生抑制 [保健福祉局、環境局、経済局]

環境への負荷が少ない農業を進めるため、家畜排せつ物と街路樹などの剪定枝チップ、生ゴミを原料とした資材などを活用した堆肥の利用や化学肥料の使用を減らす技術の普及を生産者に対し進めます。

また、食品取扱施設において、原材料の適正管理や製品の腐敗、異物混入、表示

³⁹オータムフェスト 「北海道・札幌の食」をメインテーマとして毎年9月下旬～10月上旬に大通公園で開催される集客イベント。平成20年度から札幌市を含む実行委員会により運営されています。地産地消、食育などをコンセプトとしており、北海道内各地の特産物を提供し来場者に味わってもらうことで、地域特産物及び料理のPRと北海道全体の活性化を図ることを開催目的のひとつとしています。

のミス等を未然に防ぐことは、食品の安全確保の面だけでなく、事業所における食品廃棄物の発生抑制の面からも重要であるため、事業者に対し、講習会や監視指導を通じて適切な食品の取扱いについて確認、指導します。

さらに、食品残渣等のリサイクル推進に向けて、事業形態に応じた効率的な収集・運搬体制の整備を図ります。

(2) 土壌診断等による環境保全型農業の推進[経済局]

土壌の状態を調べる土壌診断は、作物の品質や収量の向上に加えて、化学肥料を必要最小限にとどめるなど環境に配慮した農業を行ううえで有効な手段です。環境保全型農業推進の一環として、生産者から分析依頼があった場合は、分析結果を基に土壌診断処方箋を作成し、技術指導を行います。



土壌診断

(3) 環境に配慮する事業者への支援 [保健福祉局、環境局]

ごみ減量など事業者の先進的取組みの紹介、普及に努めるほか、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」(再掲)を通じて、環境への配慮をマイルールとして掲げる事業者を市民に広報します。

(4) ホームページや情報誌等による情報提供 [保健福祉局] (再掲)

家庭での適切な食品の取扱いや期限表示の正しい見方など、健康被害の防止及び廃棄食品の発生抑制の観点から、市民に対する確でわかりやすい情報を積極的に発信します。

(5) さっぽろ学校給食フードリサイクル [教育委員会]

学校における食育・環境教育の一環として、給食調理の過程で出る調理のくずや生ごみを堆肥化し、生産者がその堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を給食の食材に利用するフードリサイクルの取組を継続します。

基本施策 4 災害等への備えを通じた安心の創出

食品が大量に流通する現代の私たちは、必要なときにいつでも食品を手に入れることができます。

しかし、地産地消でまかなわれる分を除き、市民が消費する食料の多くは海外も含め道内外から供給されています。このため、万が一、大規模な地震、豪雪等で流通機能等が混乱した場合、食料の確保が困難になったり、食の安全確保対策に支障をきた

すことも考えられ、食の安心は大きく損なわれます。

そこで、食の安心の創出に向けた一方策として、災害等に備えた対策を進めることを通じて、食品の質（安全性）だけでなく、必要な量を確保することの重要性を市民が再認識し、食料が手元に届くまでのフードチェーンへの理解をより深めるきっかけを作っていきます。

【主たる事業等】

(1) 札幌市による食料等の確保 [危機管理対策室]

大規模な災害等の発生に備え、市では一定量の食料（非常食）を備蓄しているほか、大手スーパーと協定を締結し、災害発生時の食料等の調達に努めています。

また、保管している備蓄食料（非常食）の安全確保の徹底に努めてまいります。

(2) 市民、事業者自らの防災対策の推進 [危機管理対策室]

札幌市地域防災計画に基づき、家庭や企業における食料や飲料水の備蓄推進のための普及啓発に努めます。

(3) ホームページや情報誌等による情報提供 [保健福祉局]（再掲）

災害等の発生により電気、ガス、水道の供給が停止した場合、食品の衛生的な取扱いに支障をきたし、食中毒などの健康被害の発生が懸念されます。

このため、適切な食品の取扱いや期限表示の正しい見方など、市民に対する確でわかりやすい情報を積極的に発信します。

基本施策5 食産業・観光への寄与

食の安全や信頼の確保は、札幌の魅力的な食を支える基盤ですが、積極的に前面に打ち出すことで優位性として認識され、市民及び観光客の安心の創出や食品及び事業者のイメージアップを図ることも期待できます。そして、そのことが呼び水となり、事業者の自主的な取組を一層促進する可能性があります。

このため、札幌市関係部局が緊密な連携を図りながら、市民や観光客の潜在ニーズを発掘し、食の安全・安心とともに消費者利益の拡大や食品関係業界の活性化につながる取組を積極的に検討、展開することにより、食産業や観光の活性化に寄与していきます。

【主たる事業等】

(1) 庁内施策を視野に入れた食のブランド力向上 [保健福祉局、関係部局]

札幌市の中期実施計画に掲げられた施策等を視野に入れ、関係部局が緊密に連携

しながら、食の安全・安心をベースに一体的な取組を積極的に進め、庁内施策の相乗効果を目指します。

例えば、大型宿泊施設等に食の安全面を含む独自のおもてなし認定を与えて観光客等へのイメージアップを図ること、菓子などの土産物店等の販売員が食の安全等に関する知識を身につけサービス向上と販売促進を図ることなどにより、札幌の食のブランド力向上を図ります。

(2) 地元企業との連携・協働 [保健福祉局]

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者との連携・協働による施策を展開するなど、地元企業の協力を得ながら、食品関係業界の活性化への寄与を目指します。例えば、食の安全等に関する市民や観光客のニーズを収集する新たな仕組みを創設したり、新たな安全・安心ブランドを立ち上げるなど、官民一体となった取組を進めます。

(3) 効果的な広報 [市長政策室、保健福祉局、関係部局]

ビジョンに基づき市民、事業者とともに展開する各種事業について、市民総参加で食の安全と安心を目指すまちの姿として札幌市の広報媒体や食のイベント等を活用して効果的に発信し、市民や観光客への認知度を高めていきます。

【指標】 安心と魅力の創出

| 項目 | 基準値 (21年度) | 数値指標 (26年度) |
|--------------------------|---------------|----------------|
| 食の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合 | 68.5% | 80% |
| 食品衛生情報の民間発信拠点数 | 0施設 | 200施設 |
| 食の安全・安心モニターの委嘱人数(延べ数) | - | 150人 |

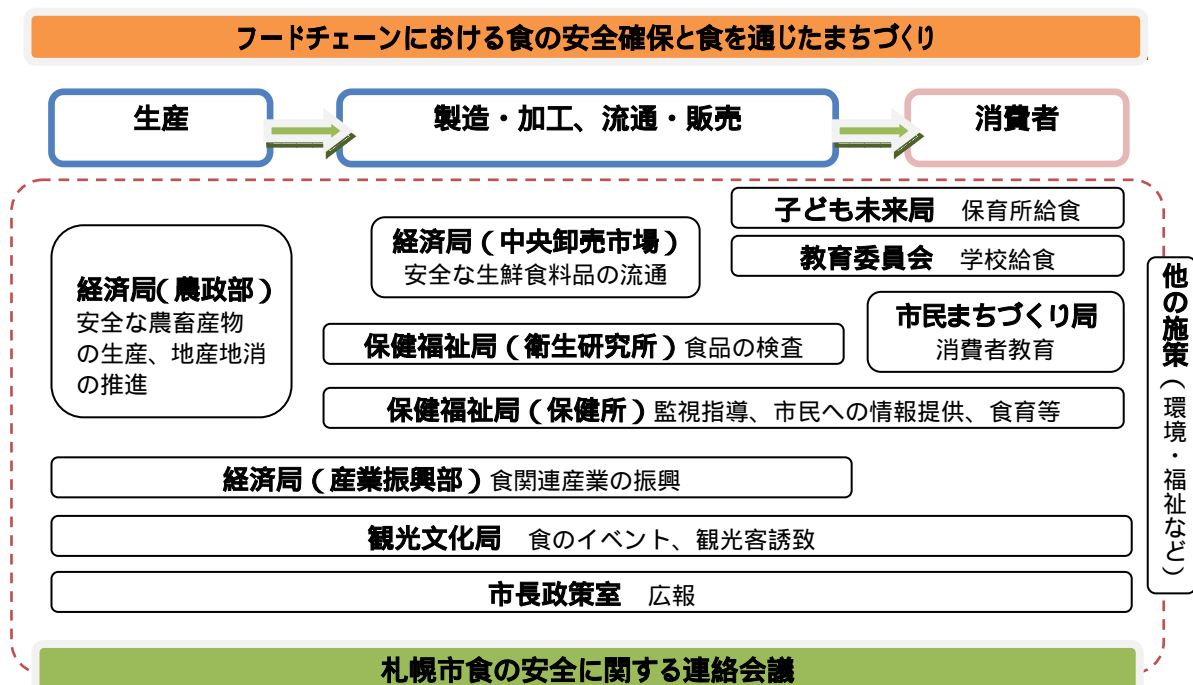
2 施策の推進体制

(1) 庁内の連携

札幌市では、生産、製造、流通から消費までの食に関する関係部局の連携を強化し、市民の健康の保護を図るため、「札幌市食の安全に関する連絡会議(以下「連絡会議」という。)」を平成15年度から常設しています。

この連絡会議を核として、庁内の関連施策も視野に入れ、ビジョンに基づく施策を総合的に推進します。

庁内の連携



(2) 関係機関・団体との連携

広域に流通する食品の安全確保や適正表示など効果的な施策の推進に向け、関係省庁や北海道をはじめとする関係機関・団体との情報交換や連携を図ります。

また、科学的な知見が集積する大学等の研究機関との連携も積極的に進めます。

食の安全・安心に係る主な関係機関・団体

| 関係機関名 | | ビジョンとの関連 |
|-------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 関係省庁 | 食品安全委員会 | 食品健康影響評価 リスクコミュニケーション |
| | 消費者庁 | 表示全般 |
| | 厚生労働省 | 食品衛生法 健康増進法、薬事法に基づく表示 |
| | 厚生労働省北海道厚生局 | 総合衛生管理製造過程承認施設（食品衛生法）に対する監視指導 |
| | 農林水産省 | JAS法に基づく表示 |
| | 農林水産省北海道農政事務所 | JAS法に基づく表示 「食の安全及び食品表示監視等に関する連絡協議会」の運営 |
| 北海道 | 環境生活部くらし安全局 | JAS法、景品表示法に基づく表示 食品表示110番 |
| | 保健福祉部健康安全局 | 食品衛生全般 |
| | 農政部食の安全推進局 | 北海道食の安全・安心条例 北海道食の安全・安心基本計画 |
| | 石狩家畜保健衛生所 | 家畜伝染病対策 |
| 団体 | 社団法人札幌消費者協会 | 消費生活相談 消費者教育の推進 |
| | 一般社団法人札幌市食品衛生協会 | 食品衛生指導員 ⁴⁰ による巡回指導 食品衛生責任者 ⁴¹ 資格者養成講習会の実施 「しょくまる」の運営 |
| | 札幌市調理師団体連合会 | ふぐ処理責任者の養成 |
| | 札幌商工会議所 | 経済政策への提言等 |
| | 財団法人さっぽろ産業振興財団 | 中小企業支援に関する事業等 |
| | 札幌市中央卸売市場協会 | 市場見学者受入 |
| | 札幌市農業協同組合 | 営農指導 「さっぽろハーベストランド ⁴² 」の普及 |
| | 札幌市学校給食会 | 安全な給食食材の調達 納入業者の登録 |
| その他 | 他自治体の食品衛生主管部局 | 違反食品等の情報交換及び調査協力 |
| | 試験研究機関、大学等 | 情報交換、各種連携事業等 |

⁴⁰**食品衛生指導員** 食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、札幌市の場合は、規定の講習を終了した者の中から、札幌市食品衛生協会長が任命しています。現在、約1,200人が、会員施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

⁴¹**食品衛生責任者** 食品衛生責任者は、札幌市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者のほか、市長が指定する講習会の課程を修了した者になることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。

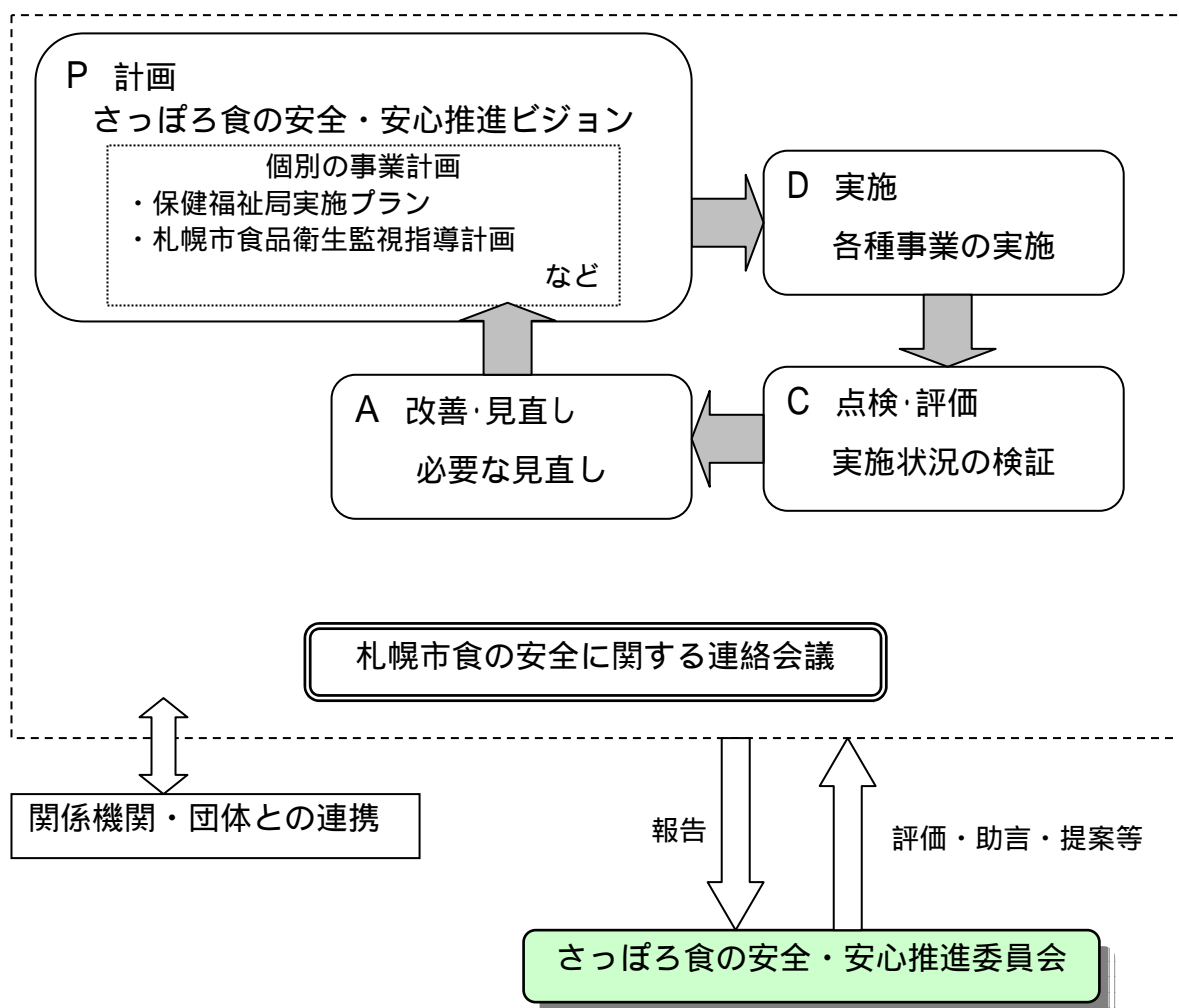
⁴²**さっぽろハーベストランド** 「さっぽろハーベストランド」とは、石狩管内の5農協（JAさっぽろ・JA道央・JAいしかり・JA北いしかり・JA新しのつ）が、生産者と安全・安心の確保に取り組んでいるさっぽろ圏産の農畜産物ブランド。石狩地区のJAグループでは、「さっぽろハーベストランド」の地産地消活動を通じて、フードマイレージの削減や地域の消費者・商工業者との連携に取り組み、新しい農村と都市との共生（農都共生）を目指すこととしており、札幌市をはじめとする管内の市町村等関係機関や道（石狩振興局）はこの取り組みを支援しています。

(3) PDCAサイクルによる効果的な施策の推進

食を取り巻く状況は常に変化していることから、PDCAサイクル⁴³の手法を取り入れ、効果的に施策を推進する必要があります。

このため、庁内の連絡会議や関係機関・団体と連携しながら、ビジョンに基づき各種事業を実施し、実施状況を定期的に検証したうえで、事業の実施方法等について必要な見直しを行います。

また、施策の推進について評価・助言・提案等を行う外部機関として、市民、有識者等で構成する「さっぽろ食の安全・安心推進委員会」を設置し、そこでの意見等を施策に反映します。



⁴³ PDCAサイクル 「Plan（計画）→Do（実施）→Check（点検・評価）→Act（改善・見直し）」のサイクルを繰り返すことによって、継続的に業務を改善する仕組み。

食の安全・安心に関連する札幌市の主な取組

(平成22年度時点)

| | | 区分 | 概要 | 担当部局 |
|-----------------------------|-------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 情報提供 | 札幌市ホームページ | 保健所ホームページ | 食中毒情報、自主回収情報、監視指導結果など食の安全・安心に関する最新情報の提供 | 保健福祉局 |
| | | 衛生研究所ホームページ | 食中毒や添加物など食品に関する科学的事項の紹介等 | 保健福祉局 |
| | | 食育ホームページ | 食育情報を一元化。 市民の食育活動をサポートするボランティアと企業を紹介。(的確な衛生管理を行う「しょくまる」施設も紹介) | 保健福祉局 |
| | | 保育所のページ | 給食における食物アレルギーの対応や離乳食等について掲載 | 子ども未来局 |
| | | 学校給食のページ | 給食における食物アレルギーの対応や衛生管理の取り組み等を掲載 | 教育委員会 |
| | 情報誌、パンフレット等 | キッチンメール(年2回) | 市民の関心の高い食品衛生関連情報を提供する。 | 保健福祉局 |
| | | 野や山のきのこハンドブック | 間違いやすい毒きのこの紹介等 | 保健福祉局 |
| | | 庭や野山の毒草ハンドブック | 食中毒をおこしやすい植物の紹介等 | 保健福祉局 |
| | | ナオちゃんとモリちゃんの食品衛生教室 | 食中毒に関する情報や予防方法などをイラスト入りでわかりやすく解説(東区ホームページにも掲載) | 東区(健康・子ども課) |
| | | あなたは食品表示読めますか? | 食品表示の読み方のポイント紹介等 | 市民まちづくり局 |
| | 常設展示 | 消費者センター | 衣・食・住・悪徳商法などのパネル展示 | 市民まちづくり局 |
| | | 中央卸売市場 | 市場に入荷する生鮮食料等の解説 | 経済局 |
| | 行事 | 講座等 | 出前講座等 | 「安全な食生活に向けて」 「食中毒と食品検査」 |
| 消費生活セミナー(食品表示等) | | | 食品表示を体系的に学習するとともにトレーサビリティや流通のしくみを学習し、消費者の食への意識と知識の向上を図ることを目的に、シリーズ講座を開催 | 市民まちづくり局 |
| 消費生活講座 講師派遣講座 体験テスト講座 | | | 「食」に関する合理的な生活知識の習得を図ることを目的に各種講座を開催 | 市民まちづくり局 |
| 手洗い教室 | | | 保育園や小学校等と連携し、正しい手洗い方法を啓発 | 各区(健康・子ども課) |
| 市場見学の受け入れ | | | 中央卸売市場の役割や機能を広く市民に理解してもらい、生鮮食料品の知識の普及と消費拡大を図る。 | 経済局 |
| 料理教室 | | | 水産物及び青果物に関する知識の普及、消費拡大と販売促進及び市場流通の活性化 | 経済局 |

| 区分 | | 概要 | 担当部局 | |
|----------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 行事 | イベント | 食中毒防止啓発ポスターコンクール | 肉類の生食による食中毒防止のため、特に若年層を対象に啓発用ポスターのデザインコンクールを開催(平成21年度) | 中央区(健康・子ども課) |
| | | 春の山菜展 | 山菜の標本・パネル展示、毒草による食中毒予防啓発(北海道と共催) | 保健福祉局 |
| | | 食品衛生月間事業 | 各区保健センター等で食中毒予防のパネル展示、ビデオ放映等 | 保健福祉局 |
| | | 保健所くらしの衛生展 | 食品衛生ブースにて、食中毒予防をテーマとした各種実演、標本・パネル展示 | 保健福祉局 |
| | | 狸小路商店街での産地直送販売 | 生産者の顔の見える道産野菜の直売。商店街の活性化にも貢献。 | 経済局 |
| | | さとの収穫祭 | 札幌や近郊の農畜産物の直売、食に関する情報提供等 | 経済局 |
| | | 母と子のイモ掘り体験ツアー | 生産者と消費者との情報交換を行い、青果物の生産・流通への理解を深める。 | 経済局 |
| | | 消費拡大フェア | 青果物に関する消費拡大と販売促進及び市場流通の理解を深める。 | 経済局 |
| | オータムフェスト | イベント出店業者による安全な食の提供及び道内の地場素材の使用 | 観光文化局 | |
| 各種啓発 | | 「目利きの達人見～つけた！」運動 | 在宅福祉サービスを受けている高齢者などに、小売店や食品の情報を提供し、買物の支援をすることで、地域の高齢者や人々とのつながりを深め、生きがいの実現を図る。 | 経済局 |
| | 子育て世代への啓発 | | 乳幼児健診において、食物アレルギーを起こしやすい食品や摂取時期等について啓発 | 保健福祉局 各区(健康・子ども課) |
| | | | 乳幼児健診時の栄養相談等において、食育の一環として「手洗いの励行」等について啓発 | 保健福祉局 各区(健康・子ども課) |
| | | | 保育所児童の保護者及び子育て支援センター利用者を対象に食育講座を開催し、衛生に関する指導を実施 | 子ども未来局 |
| | | | 保育所児童の保護者及び子育て支援センター利用者の栄養相談等において、食物アレルギーや離乳食、食品、食品衛生に関する情報の提供を行う。 | 子ども未来局 |
| | 保育所児童への指導 | 給食前の手洗いやクッキングなどの食育を通して衛生について学習 | 子ども未来局 | |
| | 児童生徒への指導 | 給食の時間などを通して食品の衛生的な取扱いについて学習 | 教育委員会 | |
| 学校から情報発信 | 給食便りや給食試食会等を通して食の安全、衛生に関して学校の取り組みの紹介や家庭における取り組みについて保護者等への啓発 | 教育委員会 | | |

| 区分 | | 概要 | 担当部局 |
|----------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 意見交換 | さっぽろ食の安全・安心市民交流事業 | 生産、製造、流通、販売等の現場で市民が事業者と意見交換することで食の安全に関する理解を深める。 | 保健福祉局 |
| | 食の安全市民フォーラム | 市民、食品等事業者、行政が、食品衛生に関する施策や食の安全確保に関する情報を共有し認識を深めるための意見交換会 | 保健福祉局 |
| | 監視指導計画への意見募集 | 毎年度、監視指導計画を策定する際に市民から意見を求め、計画に反映 | 保健福祉局 |
| 相談窓口 | 食品衛生に関する市民相談 | 表示や異物混入、施設の衛生管理等に関する苦情・相談を受け付け、必要に応じて原因究明、再発防止対策等を実施 | 保健福祉局 各区(健康・子ども課) |
| | 消費生活相談 | 消費生活相談の一環として、「食」に関する問合せや苦情相談を受け付け、助言等を行っている | 市民まちづくり局 |
| 資 人 材 の 養 成 質 向 上 | 食生活改善推進員養成講座事業 | 食のボランティアを養成する際に、衛生的な食品の取扱いの講座を開催 | 保健福祉局 |
| | 保育所給食関係者研修 | 保育所給食における衛生管理に関する研修会 | 子ども未来局 |
| 施設 | 道産食彩HUG(ハグ) | 道内生産地から直送された低農薬など良質な食材の販売と料理の提供 | 市長政策室 |
| 事業者向け | さっぽろスイーツの振興 | 「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」に対し、負担金を拠出し、さっぽろスイーツのブランド力向上、食産業振興をはかるべく、安全・安心な北海道食材を活用した、さっぽろスイーツコンペティションの開催や各種イベントでの出店、農産物とのマッチングイベント等を開催 | 経済局 |
| | 「さっぽろとれたてっこ」認証制度の運営 | 安全な農産物の生産や地産地消を推進するため、「さっぽろとれたてっこ」認証制度を運営。 | 経済局 |

第1章 ビジョンの策定にあたって

1 ビジョン策定の趣旨

食品流通の広域化や偽装表示等の発生により、食に対して不安を感じている市民は少なくない。札幌市は今、市民の食への不安に対処していく必要がある。

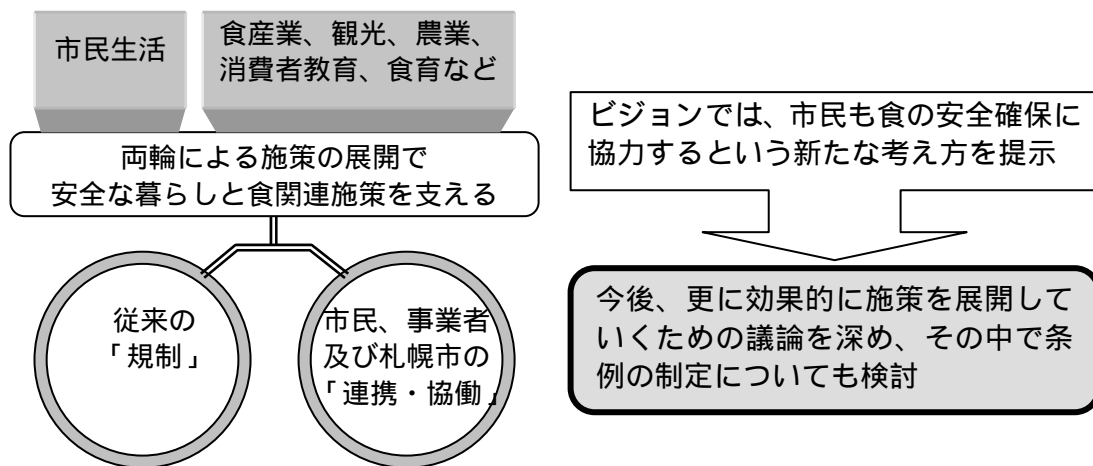
また、市民生活や食産業・観光等を支える基盤となる食の安全と信頼の確保に関する施策の一層の強化・充実が必要であり、その推進においては、さらなる消費者利益の拡大や魅力あるまちづくりへの寄与を念頭に置く必要がある。

食品安全基本法に沿った新たな取組を進める中で、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会」からの提言書が平成21年度末に本市へ提出された。

その内容を踏まえて施策を体系化し、従来の規制行政とともに市民、事業者との連携・協働も積極的に進めることとし、その質的転換を今後の施策の方向性として市民に明確に打ち出す必要があることから、本ビジョンを策定する。

2 ビジョンの位置づけ

- ・安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会からの提言を踏まえて定める今後実施すべき施策の指針
- ・第4次札幌市長期総合計画を上位計画とした食品安全性分野の指針
- ・食品衛生法に基づく従来の施策を整理
- ・既に着手した新たな取組も含めて施策を体系化し、札幌市の地域特性に応じた指針として初めて策定することにより、市民に対し明確に施策の質的転換を図るもの



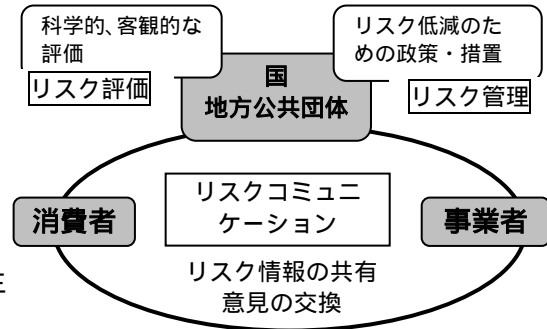
3 ビジョンの推進期間

平成22年度（既に事業に着手）～26年度の5年間

第2章 食を取り巻く現状と課題

1 社会的な背景

- (1) 国における食品の安全確保体制の転換
 食品安全基本法が制定され（平成15年）
 「リスク分析」の考え方を導入
 食品衛生法が改正され（同年）監視・検査体制を強化
 消費者庁が発足、表示関係を一元管理



- (2) 新たな食習慣等に起因する健康被害の発生
 肉の生食によるカンピロバクター食中毒
 手洗い不足等によるノロウイルス食中毒
消費者に対して正しい知識の提供が急務

リスク分析：リスクを科学的に評価し、適切な管理をしてリスクを最小限にする

- (3) 食品の表示問題と事業者のモラル
 「食品表示110番」の受付数、食の安全に係る事犯の急増
事業者のモラル向上対策が急務
 軽微なミス等による自主回収の増加 *事業者負担、環境負荷の認識が必要*

- (4) 食品の消費動向と情報手段
 安全志向より経済性志向のほうが総じて高い傾向
 店頭における情報を参考に食品を選択する傾向 *事業者からの積極的な情報発信を期待*

2 札幌市の食を取り巻く現状と課題

- (1) 市民（消費者）の意識
 食の安全への関心は高いが、3割は「何に注意してよいかわからない」。若年層ほどその傾向が顕著
 食品を購入する際の基準は、鮮度や消費期限・賞味期限、産地とともに価格も上位
 札幌市に期待することは、抜き取り検査や食品取扱施設への監視指導
 事業者や行政との双方向の情報交換等を通じて食の安全について理解を深めたいとの新たなニーズも

- (2) 市内の事業者の意識
 HACCPなど高度な衛生管理手法の導入には、人材の確保・育成が課題で、中小企業には負担
 衛生管理にかかるコストや人手などを企業努力で生み出している実態をもっと市民に理解してほしい
 道産食材の活用は、商品のブランド力向上や安心なイメージを高める方法として有効

- (3) 札幌市の地域特性
 食関連産業が集積、第3次産業の割合が高い都市型産業構造、道内の物流の集積地
 大消費地、観光地、北海道の食の発信拠点
 札幌市の各部局において食に関する多様な施策を展開

- (4) 食品の安全確保に向けた札幌市の取組
 食品衛生法に基づき市民の健康保護を目的に進めてきた。従来は規制行政が中心
 規制強化には一定の限界、事業者指導のみでは市民の不安への対処に不十分
取組方針転換の必要
 食の安全と信頼の確保は食産業や観光などを支える基盤であることを、関係部局の共通認識に
 ・衛生管理の面だけでなく、消費者利益の拡大や事業者の企業価値向上という視点も持つ
 ・規制行政の一方で、事業者の自主的な取組を推進
 ・市民を対象とした施策を充実強化

第3章 目指す都市像と施策の基本方針

1 ビジョンの基本理念

市民総参加で、
食の安全と安心を目指す
食の安全・安心で、
食産業や観光等を支え、
魅力あるまちを創る

食の安全・安心を
ソフト面の社会資本に！

2 目指す都市像

・だれもが、食の安全について意識を
持って行動するまち
・信頼をはぐくみ「食の安全と安心」を
目指す、創造性と発信力のあるまち

↓
「安全・安心な食のまち・さっぽろ」
の創造

第4章 施策の展開と推進体制

1 施策の展開

施策の柱 安全の確保

基本施策1 食品に関する健康危機管理の強化・充実 規制

- 1 健康危機の未然防止対策 発生時を想定した模擬訓練、正しい知識の普及と啓発（警報、講習会等）、人材の養成（食品衛生監視員）、計画的な監視指導
- 2 健康危機の発生時対策 調査（食品が原因か判断）、被害拡大防止措置、公表など
- 3 健康危機の発生事後対策 原因施設等への対策（再発防止）、分析・評価（データベース化）

基本施策2 フードチェーンにおける食の安全確保 規制

- 1 市内で生産される農畜産物の安全確保 農薬の適正使用に関する普及推進、家畜伝染病対策に対する指導の徹底など
- 2 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保 科学的で効率的な監視指導（重点施設、適正表示）、抜き取り検査、市民相談など

基本施策3 事業者の自主的取組の促進 規制 連携・協働

- 1 事業者の自主的取組への支援 食の安全・安心推進協定、自主管理制度の普及強化、優良施設等の表彰、経営基盤強化への支援、自主回収に係る対応など
- 2 札幌市の施設における自主管理の推進 学校・保育所給食の安全確保、市場における安全確保

指標（H21～26）：発生時を想定した模擬訓練（未実施 年1回）
食の安全・安心推進協定の締結（25件 300件）
自主管理制度の認定（31件 60件）

2 施策の推進体制

- (1) 庁内の連携 「札幌市食の安全に関する連絡会議」を核として、施策を総合的に推進
- (2) 関係機関・団体との連携 関係省庁、北海道、関係機関、大学等との情報交換、連携

3 目指す都市像の実現に向けた施策の基本方針

「規制」と「連携・協働」の両輪による施策の展開

市民の役割

- ・食の安全確保に協力する
(自ら考え適切な食品選択、施策への参加など)

市民の目と力、
五感を活かす！

事業者の責務

- ・法令等の順守
- ・安全と信頼確保の自主的取組

札幌市の責務

- ・規制による健康被害低減化
- ・情報提供 ・市民と事業者のパイプ役

施策の柱 安心と魅力の創出

基本施策 1 食の安全に関する相互理解 連携・協働

- 1 情報の発信 協定事業者等との連携による情報提供、給食における情報提供、食品衛生情報誌、展示・イベント、など
- 2 事業者の取組の可視化と食の安全に関する意見交換 意見交換会、協定事業者の広報等

基本施策 2 食の安全確保に協力する市民の拡大 連携・協働

- 1 学習の推進と人づくり 食の安全・安心モニター制度、学習意欲を高める仕組みなど
- 2 子ども・若年層への啓発 子ども向け体験学習会、学生との連携による事業実施、園児等に対する食中毒予防啓発(手洗い教室)など

基本施策 3 地産地消の推進及び環境への配慮 連携・協働

- 1 地産地消の推進 さっぽろ広域圏農業の地産地消推進、給食等における情報提供など
- 2 環境への配慮 資源の有効活用及び食品廃棄物の発生抑制、学校給食フードリサイクルなど

基本施策 4 災害等への備えを通じた安心の創出 連携・協働 防災対策の推進(食料備蓄)

基本施策 5 食産業・観光への寄与 連携・協働 食の安全で観光施設のイメージアップや販売促進、協定事業者との連携による食品業界活性化施策の展開など

指標 (H21 26): 食の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合 (68.5% 80%)
 食品衛生情報の民間発信拠点 (0 施設 200 施設)
 食の安全・安心モニターの委嘱 (未実施 150 人)

(3) P D C A サイクルによる効果的な施策の推進

庁内における検証、見直しと「さっぽろ食の安全・安心推進委員会」による評価・助言・提案等

さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン

平成23年(2011年)2月発行

編集・発行 札幌市保健福祉局保健所食の安全推進課
〒060-0042 札幌市中央区大通西19丁目 WEST19
TEL (011) 622-5170 FAX (011) 622-5177
URL <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/>



さっぽろ市
01-H05-10-1274
22-1-76